



Wydział
Nauk o Żywności
i Rybactwa

Sprawozdanie z osiągnięcia efektów kształcenia

ROK AKADEMICKI 2018/2019
(Semestr letni 2017/2018, Semestr zimowy 2018/2019)

Wydział Nauk o Żywności i Rybactwa

ZACHODNIOPOMORSKI UNIWERSYTET TECHNOLOGICZNY W SZCZECINIE

Spis treści

O raporcie	3
Przyczyny osiągnięcia/nieosiągnięcia przedmiotowych efektów kształcenia	4
1. Kierunek: Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka	5
1.1. Studia stacjonarne 1 stopnia	5
1.1.1. Semestr letni 2017/2018	5
1.1.2. Semestr zimowy 2018/2019	13
1.2. Studia stacjonarne 2 stopnia	26
1.2.1. Semestr letni 2017/2018	26
1.3. Studia stacjonarne 3 stopnia	41
1.3.1. Semestr letni 2017/2018	41
2. Kierunek: Rybactwo.....	50
2.1. Studia stacjonarne 2 stopnia	50
2.1.1. Semestr letni 2017/2018	50
2.2. Studia stacjonarne 3 stopnia	52
2.2.1. semestr letni 2017/2018.....	52
3. Kierunek: Mikrobiologia stosowana	56
3.1. Studia stacjonarne 1 stopnia	56
3.1.1. Semestr letni 2017/2018	56
3.1.2. semestr zimowy 2018/2019.....	61
3.2. Studia stacjonarne 2 stopnia	68
3.2.1. semestr letni 2017/2018.....	68
3.2.2. semestr zimowy 2018/2019.....	74
4. Kierunek: Zarządzanie Bezpieczeństwem i Jakością Żywności.....	78
4.1. Studia stacjonarne 1 stopnia	78
4.1.1. semestr letni 2017/2018.....	78
4.1.2. Semestr zimowy 2018/2019	80
Podsumowanie	82
rok akademicki 2017/2018, semestr letni.....	82
rok akademicki 2018/2019, semestr zimowy	83
Podsumowanie – stopień nieosiągnięcia efektów uczenia się jako średnia w całym ocenanym okresie	84
Informacje o wydziale	87

O raporcie

Raport dotyczy sprawozdania z osiągnięcia efektów kształcenia na kierunkach prowadzonych przez Wydział Nauk o Żywności i Rybactwa w semestrach:

- **letnim - rok akademicki 2017/2018**
- **zimowym - rok akademicki 2018/2019.**

Raport przygotowały:

dr hab. inż. Agata Witczak, prof. ZUT

dr inż. Katarzyna Felisiak

dr hab. inż. Anna Mituniewicz-Małek

Szczecin, 8 marca 2020 r.

Przyczyny osiągnięcia/nieosiągnięcia przedmiotowych efektów kształcenia

Zestawienie przyczyn osiągnięcia/nieosiągnięcia przez studentów przedmiotowych efektów kształcenia, które nauczyciele odpowiedzialni za poszczególne przedmioty mogli wskazać w ankietach umieszczonych w systemie e-dziekanat. Od semestru zimowego 2018/2019 rozszerzono listę możliwych przyczyn nieosiągnięcia/osiągnięcia efektów kształcenia z danego przedmiotu.

Semestr letni 2017/2018

- 1. Zbyt mały wkład pracy własnej studenta**
- 2. Brak wstępnej wiedzy, umiejętności i kompetencji**
- 3. Słaba aktywność studentów na zajęciach brak zainteresowania przedmiotem**
- 4. Niska frekwencja na zajęciach**
- 5. Niekorzystanie z konsultacji**
- 6. Niezainteresowanie przedmiotem / kierunkiem studiów**
- 7. Zróżnicowany poziom wiedzy studentów, co utrudnia dobór metod pracy**
- 8. Nieprzystępowanie do zaliczeń/egzaminów w wyznaczonych terminach**
- 9. Zróżnicowane kompetencje językowe studentów**
- 10. Niedobór środków dydaktycznych**
- 11. Zbyt liczne grupy w przedmiocie**
- 12. Brak wsparcia metodycznego nauczyciela ze strony uczelni**
- 13. Żadne z powyższych**

Semestr zimowy 2018/2019

- 1. zbyt mały wkład pracy własnej studenta**
- 2. brak wstępnej wiedzy**
- 3. brak podstawowych umiejętności i kompetencji**
- 4. słaba aktywność studentów na zajęciach**
- 5. brak zainteresowania przedmiotem**
- 6. niska frekwencja na zajęciach**
- 7. niekorzystanie z konsultacji**
- 8. zróżnicowany poziom wiedzy studentów**
- 9. indeks wolny**
- 10. indeks wolny**
- 11. nieprzystępowanie do zaliczeń/egzaminów w wyznaczonych terminach**
- 12. zróżnicowane kompetencje językowe studentów**
- 13. niedobór środków dydaktycznych**
- 14. zbyt liczne grupy w przedmiocie**
- 15. niewystarczająca liczba godzin w przedmiocie**
- 16. brak wsparcia metodycznego nauczyciela ze strony Uczelni**
- 17. zdolna/aktywna/zaangażowana grupa studentów**
- 18. żadne z powyższych**

1. Kierunek: Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka

1.1. Studia stacjonarne 1 stopnia

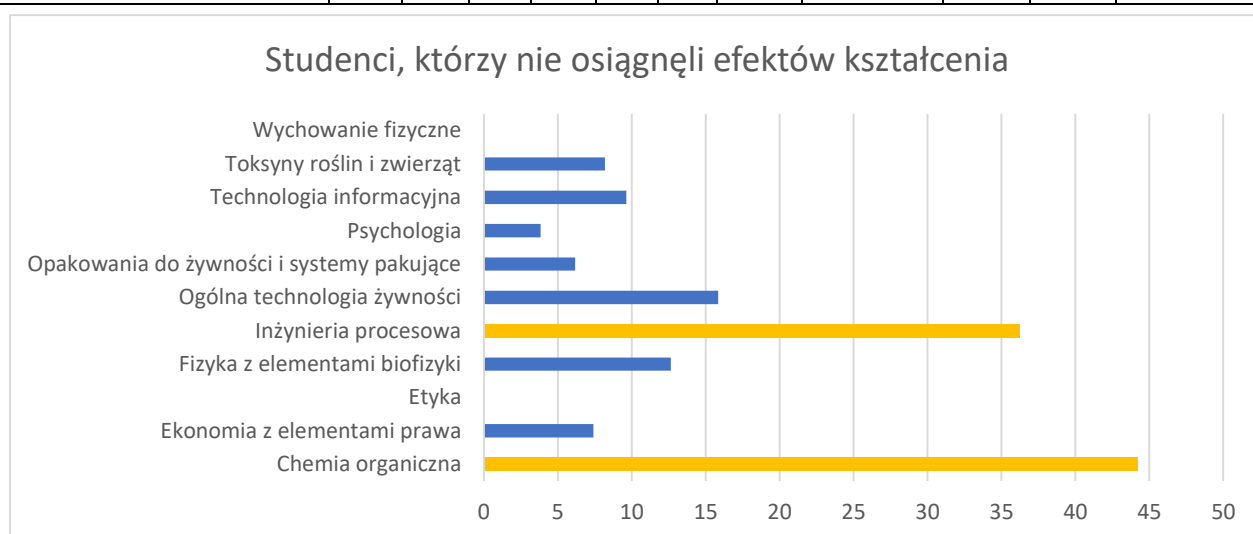
1.1.1. Semestr letni 2017/2018

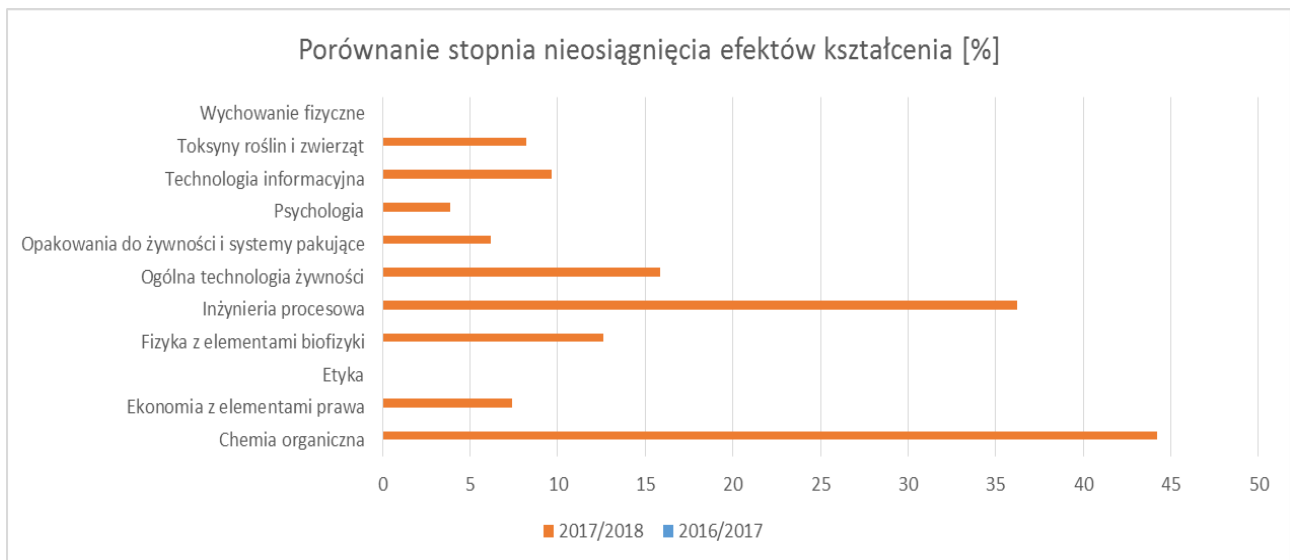
Kierunek Technologia żywności i żywnienie człowieka **przedmioty wspólne**

Studia stacjonarne pierwszego stopnia

Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach - **semestr 2 L**

Nazwa przedmiotu	Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:							Ogólna liczba studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3,5	4	4,5	5	zał	Razem		Liczba	%	
Chemia organiczna	16	19	9	4	0	0	48	86	38	44,19	1;2;4;5;7;8;11
Ekonomia z elementami prawa	2	13	22	21	17	0	75	81	6	7,41	
Etyka	1	1	1	0	0	0	3	3	0	0	
Fizyka z elementami biofizyki	36	25	12	2	1	0	76	87	11	12,64	
Inżynieria procesowa	31	29	7	7	0	0	74	116	42	36,21	
Ogólna technologia żywności	6	21	19	18	5	0	69	82	13	15,85	1;8
Opakowania do żywności i systemy pakujące	15	41	11	7	2	0	76	81	5	6,17	
Psychologia	52	14	6	1	2	0	75	78	3	3,85	
Technologia informacyjna	4	25	16	30	0	0	75	83	8	9,64	
Toksyny roślin i zwierząt	8	22	19	6	1	0	56	61	5	8,2	
Wychowanie fizyczne	0	0	0	0	26	0	26	26	0	0	





Najważniejsze powody nieosiągnięcia efektów uczenia się to:

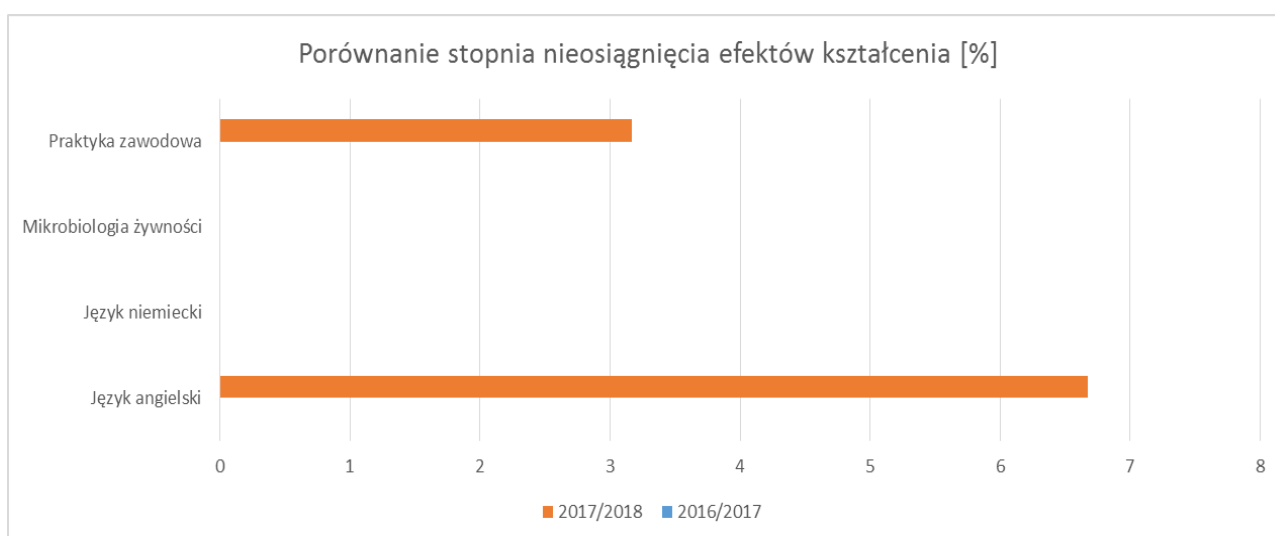
1. Zbyt mały wkład pracy własnej studenta
2. Brak wstępnej wiedzy, umiejętności i kompetencji
3. Słaba aktywność studentów na zajęciach brak zainteresowania przedmiotem
4. Niska frekwencja na zajęciach
5. Niekorzystanie z konsultacji
7. Zróżnicowany poziom wiedzy studentów, co utrudnia dobór metod pracy
8. Nieprzystępowanie do zaliczeń/egzaminów w wyznaczonych terminach
11. Zbyt liczne grupy w przedmiocie

Kierunek Technologia żywności i żywienie człowieka, S1

przedmioty wspólne

Stopień osiągania efektów kształcenia w przedmiotach - semestr 4 L

Nazwa przedmiotu	Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:							Ogólna liczba studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3,5	4	4,5	5	zał	Razem		Liczba	%	
Język angielski	7	3	3	1	0	0	14	15	1	6,67	
Język niemiecki	5	2	0	0	0	0	7	7	0	0	
Mikrobiologia żywności	27	26	5	4	1	0	63	63	0	0	
Praktyka zawodowa	1	4	21	13	22	0	61	63	2	3,17	



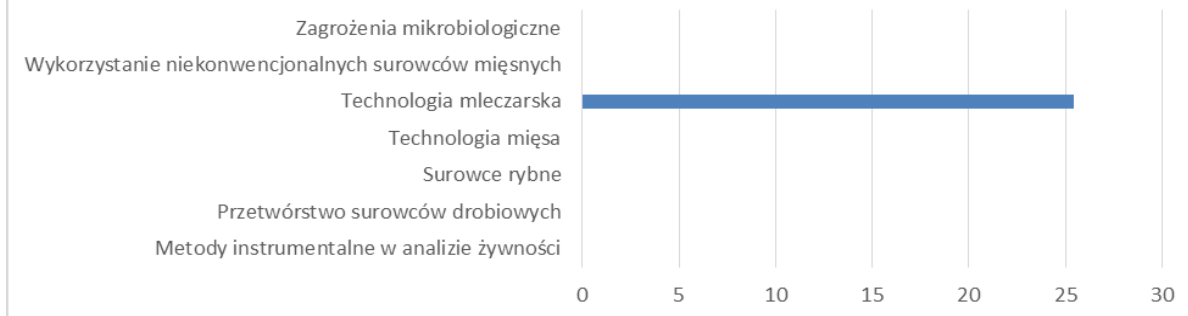
Kierunek *Technologia żywności i żywienie człowieka, S1*

Specjalność *technologia i żywienie*

Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach - *semestr 4 L*

Nazwa przedmiotu	Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:							Ogólna liczba studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3,5	4	4,5	5	zał	Razem		Liczba	%	
Metody instrumentalne w analizie żywności	1	0	1	0	0	0	2	2	0	0	
Przetwórstwo surowców drobiowych	8	17	12	3	1	0	41	41	0	0	
Surowce rybne	0	1	12	18	10	0	41	41	0	0	
Technologia mięsa	7	20	8	5	2	0	42	42	0	0	
Technologia mleczarska	10	24	8	2	0	0	44	59	15	25,42	
Wykorzystanie niekonwencjonalnych surowców mięsnych	0	3	3	0	0	0	6	6	0	0	
Zagrożenia mikrobiologiczne	10	13	3	5	2	0	33	33	0	0	

Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia



Porównanie stopnia nieosiągnięcia efektów kształcenia [%]



Kierunek *Technologia żywności i żywienie człowieka, S1*

Specjalność *żywność człowieka i dietetyka*

Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach - semestr 4 L

Nazwa przedmiotu	Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:							Ogólna liczba studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie
	3	3,5	4	4,5	5	zał	Razem		Liczba	%	
Budowa ustroju ludzkiego	4	5	4	0	2	0	15	24	9	37,5	
Kuchnie świata - kultura żywienia	0	0	7	13	1	0	21	21	0	0	
Podstawy przetwórstwa surowców drobiowych	3	6	11	1	1	0	22	22	0	0	
Podstawy technologii mięsa	2	15	4	2	0	0	23	26	3	11,54	
Żywność człowieka	9	8	5	0	0	0	22	23	1	4,35	



Kierunek Technologia żywności i żywienie człowieka, S1
przedmioty wspólne

Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach - semestr 6 L

Nazwa przedmiotu	Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:							Ogólna liczba studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3,5	4	4,5	5	zał	Razem		Liczba	%	
Analiza i ocena jakości żywności	10	25	12	12	1	0	60	60	0	0	1;8
Fizjologia żywienia	17	23	8	1	0	0	49	61	12	19,67	
Nutrigenomika z elementami proteomiki	24	21	5	2	0	0	52	61	9	14,75	
Podstawy informacji naukowej	0	0	0	0	0	60	60	60	0	0	



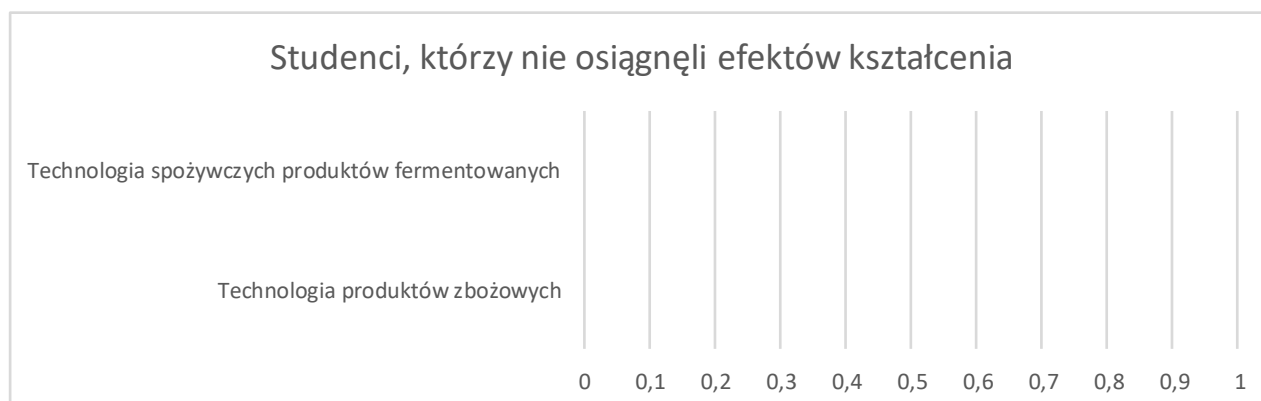
- Zbyt mały wkład pracy własnej studenta
8. Nieprzystępowanie do zaliczeń/egzaminów w wyznaczonych terminach



Kierunek Technologia żywności i żywienie człowieka, S1
Specjalność technologia i żywienie

Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach - **semestr 6 L**

Nazwa przedmiotu	Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:							Ogólna liczba studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3,5	4	4,5	5	zał	Razem		Liczba	%	
Technologia produktów zbożowych	2	4	3	15	8	0	32	32	0	0	
Technologia spożywczych produktów fermentowanych	0	1	10	9	12	0	32	32	0	0	7;8



7. Zróżnicowany poziom wiedzy studentów, co utrudnia dobór metod pracy

8. Nieprzystępowanie do zaliczeń/egzaminów w wyznaczonych terminach

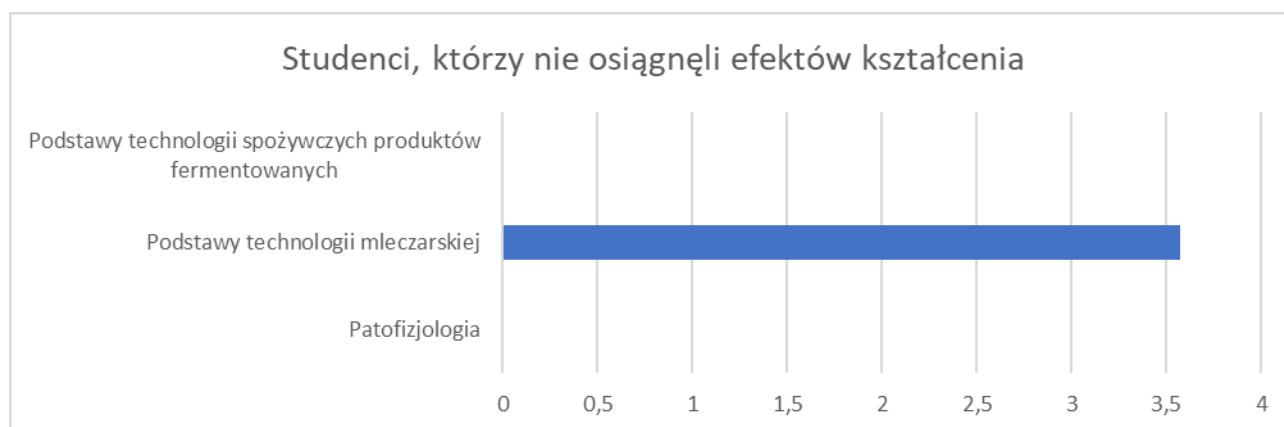


Kierunek Technologia żywności i żywienie człowieka, S1

Specjalność żywienie człowieka i dietetyka

Stopień osiągania efektów kształcenia w przedmiotach - semestr 6 L

Nazwa przedmiotu	Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:							Ogólna liczba studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3,5	4	4,5	5	zał	Razem		Liczba	%	
Patofizjologia	0	11	11	6	0	0	28	28	0	0	
Podstawy technologii mleczarskiej	5	11	10	1	0	0	27	28	1	3,57	
Podstawy technologii spożywczych produktów fermentowanych	2	5	14	7	0	0	28	28	0	0	1;4;6;7;8



1. Zbyt mały wkład pracy własnej studenta
4. Niska frekwencja na zajęciach
6. Niezainteresowanie przedmiotem / kierunkiem studiów
7. Zróżnicowany poziom wiedzy studentów, co utrudnia dobór metod pracy
8. Nieprzystępowanie do zaliczeń/egzaminów w wyznaczonych terminach



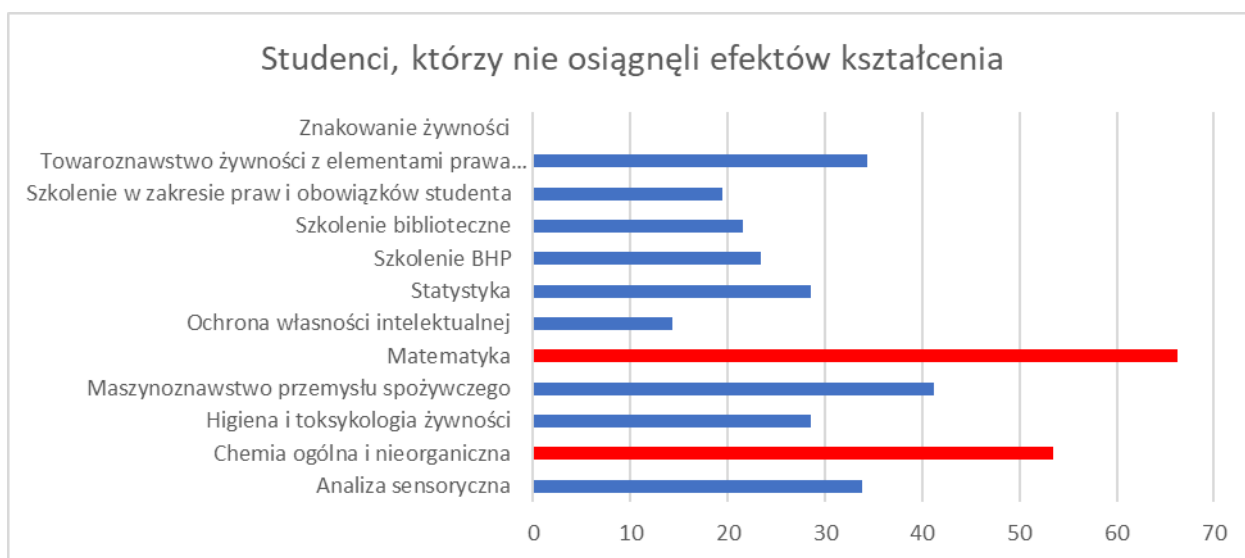
Kierunek: Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka

1.1.2. Semestr zimowy 2018/2019

Kierunek Technologia żywności i żywnienie człowieka, S1

przedmioty wspólne

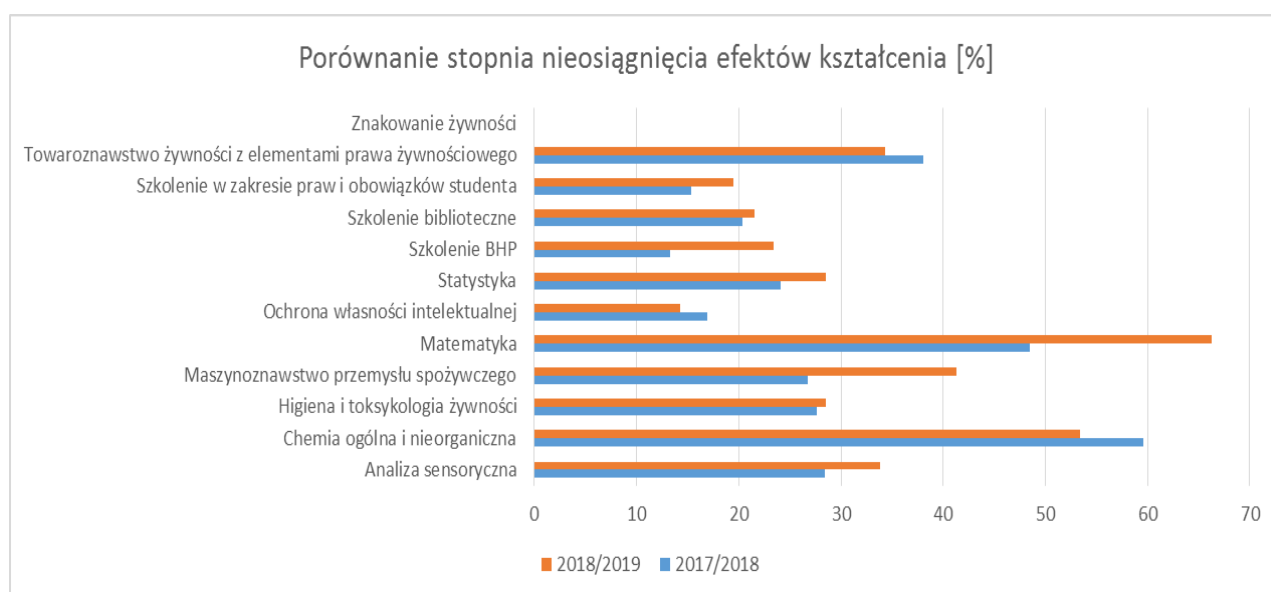
Nazwa przedmiotu	Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:							Ogólna liczba studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3,5	4	4,5	5	zał	Razem		Liczba	%	
Analiza sensoryczna	10	17	8	6	2	0	43	65	22	33,9	18
Chemia ogólna i nieorganiczna	14	18	6	3	0	0	41	88	47	53,4	1;2;3;4;5;8;15
Higiena i toksykologia żywności	9	20	10	6	0	0	45	63	18	28,6	1;2;7;8;11
Maszynoznawstwo przemysłu spożywczego	21	11	4	1	0	0	37	63	26	41,3	1;2;3;4;8
Matematyka	10	12	4	1	1	0	28	83	55	66,3	
Ochrona własności intelektualnej	0	0	0	0	0	54	54	63	9	14,3	
Statystyka	11	21	9	2	2	0	45	63	18	28,6	
Szkolenie BHP	0	0	0	0	0	49	49	64	15	23,4	
Szkolenie biblioteczne	0	0	0	0	0	51	51	65	14	21,5	
Szkolenie w zakresie praw i obowiązków studenta	0	0	0	0	0	58	58	72	14	19,4	
Towaroznawstwo żywności z elementami prawa żywnościowego	4	7	13	16	6	0	46	70	24	34,3	15
Znakowanie żywności	1	0	0	0	0	0	1	1	0	0	



Przyczyny nieosiągnięcia przedmiotowych efektów kształcenia.

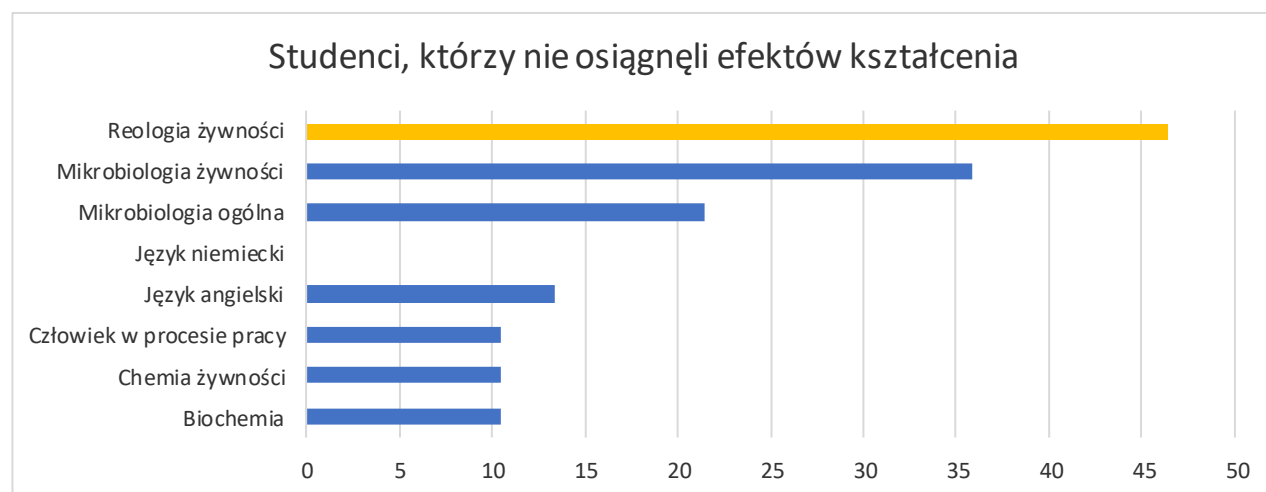
Nazwa przedmiotu	Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie	Uwagi i zalecenia
Chemia ogólna i nieorganiczna	1;2;3;4;5;8;15	
Matematyka		

1. zbyt mały wkład pracy własnej studenta
2. brak wstępnej wiedzy
3. brak podstawowych umiejętności i kompetencji
4. słaba aktywność studentów na zajęciach
5. brak zainteresowania przedmiotem
8. zróżnicowany poziom wiedzy studentów
15. niewystarczająca liczba godzin w przedmiocie



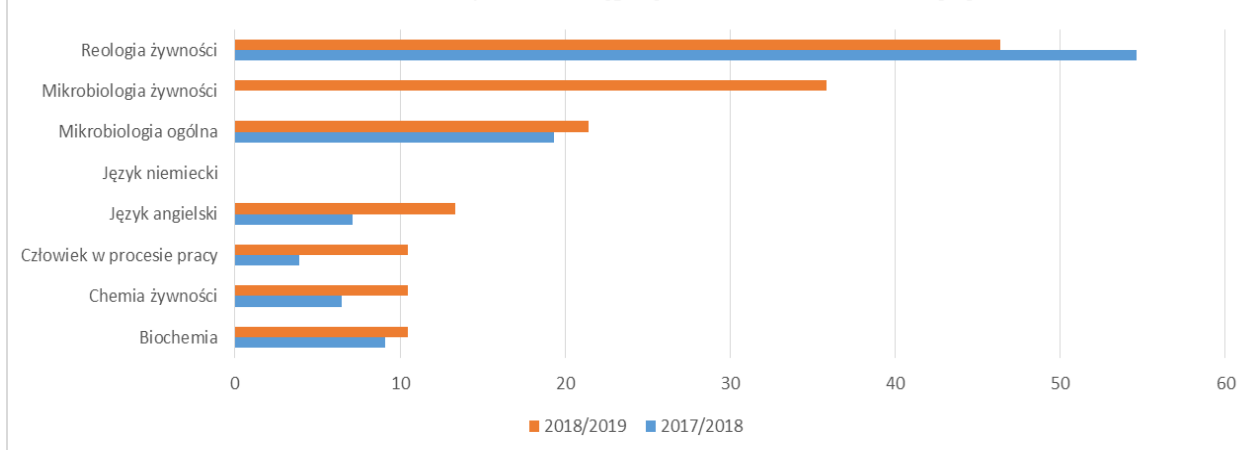
Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach - **semestr 3 Z – przedmioty wspólne dla specjalności**

Nazwa przedmiotu	Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:							Ogólna liczba studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3,5	4	4,5	5	zał	Razem		Liczba	%	
Biochemia	13	22	9	15	1	0	60	67	7	10,45	
Chemia żywności	11	11	9	26	3	0	60	67	7	10,45	
Człowiek w procesie pracy	1	9	16	20	14	0	60	67	7	10,45	
Język angielski	3	7	1	2	0	0	13	15	2	13,33	
Język niemiecki	2	1	0	1	0	0	4	4	0	0	
Mikrobiologia ogólna	16	23	11	4	1	0	55	70	15	21,43	
Mikrobiologia żywności	22	12	5	2	2	0	43	67	24	35,82	
Reologia żywności	32	16	3	1	0	0	52	97	45	46,39	1;2;3;4;5;7;8;11



1. zbyt mały wkład pracy własnej studenta
2. brak wstępnej wiedzy
3. brak podstawowych umiejętności i kompetencji
4. słaba aktywność studentów na zajęciach
5. brak zainteresowania przedmiotem
7. niekorzystanie z konsultacji
8. zróżnicowany poziom wiedzy studentów
11. nieprzystępowanie do zaliczeń/egzaminów w wyznaczonych terminach

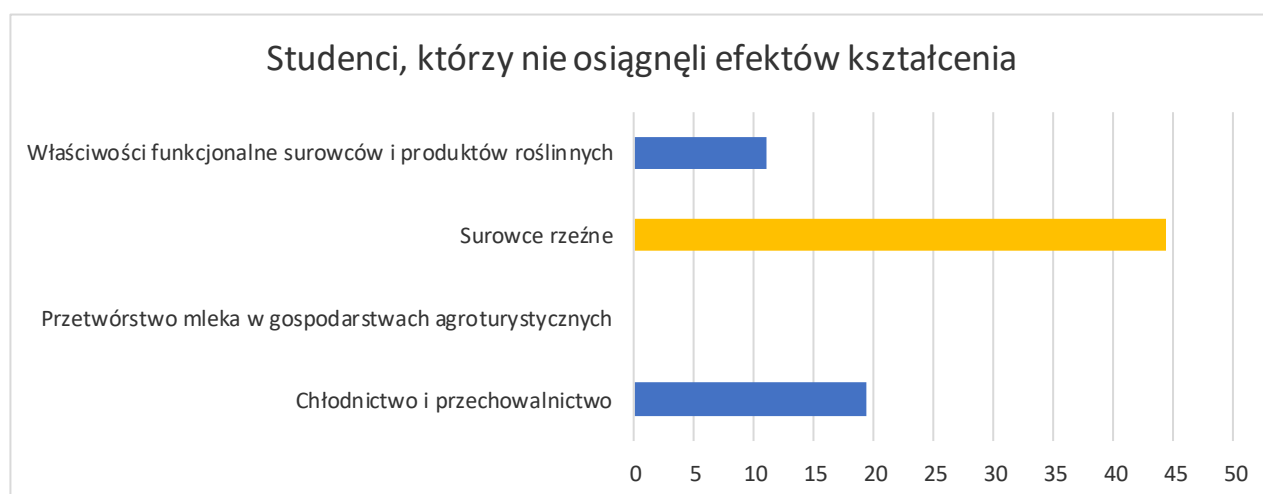
Porównanie stopnia nieosiągnięcia efektów kształcenia [%]



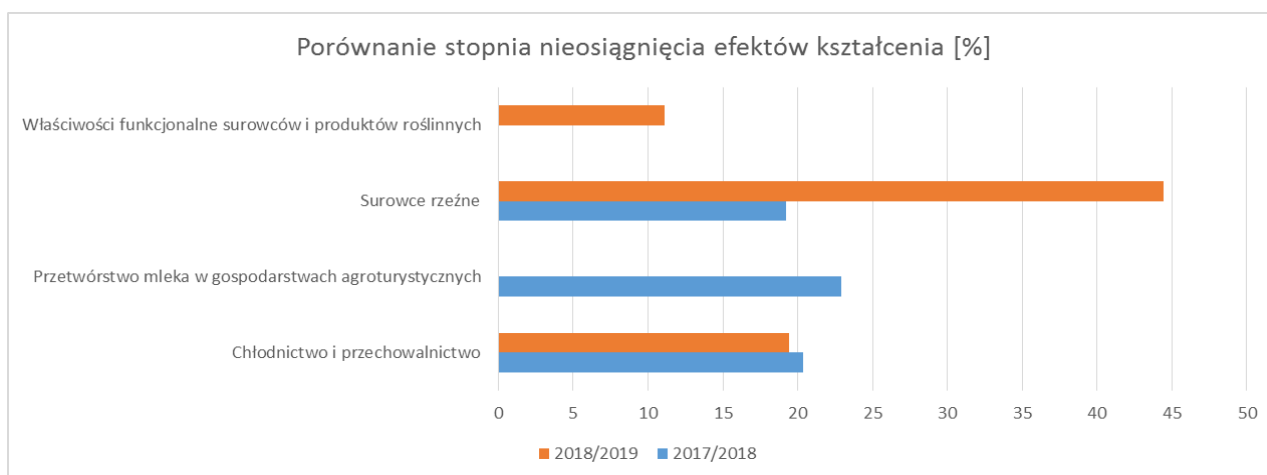
Kierunek Technologia żywności i żywienie człowieka, S1
Specjalność technologia i żywienie

Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach - **semestr 3 Z**

Nazwa przedmiotu	Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:							Ogólna liczba studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie
	3	3,5	4	4,5	5	zał	Razem		Liczba	%	
Chłodnictwo i przechowywalność	8	13	7	1	0	0	29	36	7	19,44	
Przetwórstwo mleka w gospodarstwach agroturystycznych	2	6	0	0	0	0	8	8	0	0	
Surowce rzeźne	4	10	5	1	0	0	20	36	16	44,44	
Właściwości funkcjonalne surowców i produktów roślinnych	9	5	2	5	3	0	24	27	3	11,11	17



17. zdolna/aktywna/zaangażowana grupa studentów



Kierunek Technologia żywności i żywienie człowieka, S1

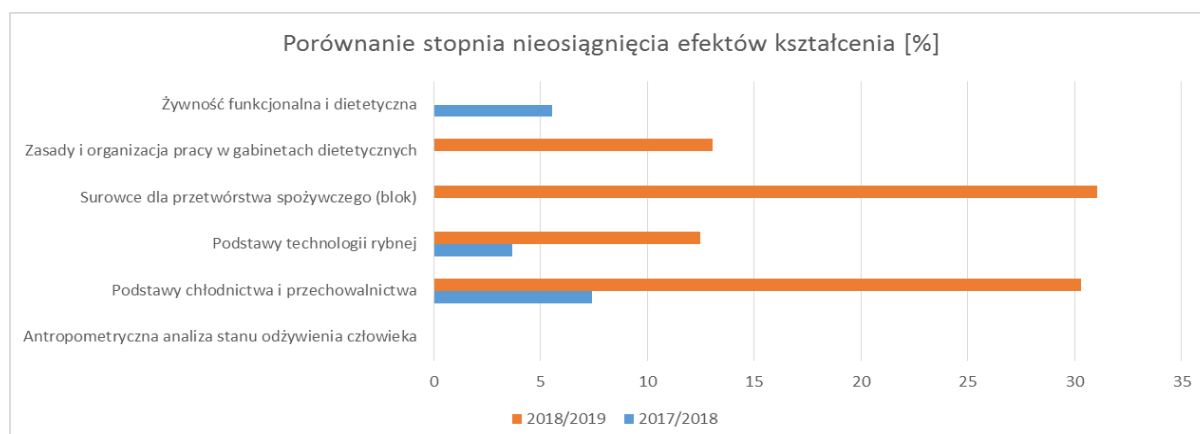
Specjalność żywienie człowieka i dietetyka

Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach - semestr 3 Z

Nazwa przedmiotu	Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:							Ogólna liczba studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3,5	4	4,5	5	zal	Razem		Liczba	%	
Antropometryczna analiza stanu odżywienia człowieka	0	0	0	0	3	0	3	3	0	0	
Podstawy chłodnictwa i przechowywania	0	16	7	0	0	0	23	33	10	30,3	
Podstawy technologii rybnej	7	17	4	0	0	0	28	32	4	12,5	
Surowce dla przetwórstwa spożywczego (blok)	0	5	10	4	1	0	20	29	9	31,03	
Zasady i organizacja pracy w gabinetach dietetycznych	0	1	8	7	4	0	20	23	3	13,04	5
Żywność funkcjonalna i dietetyczna	0	1	4	2	0	0	7	7	0	0	



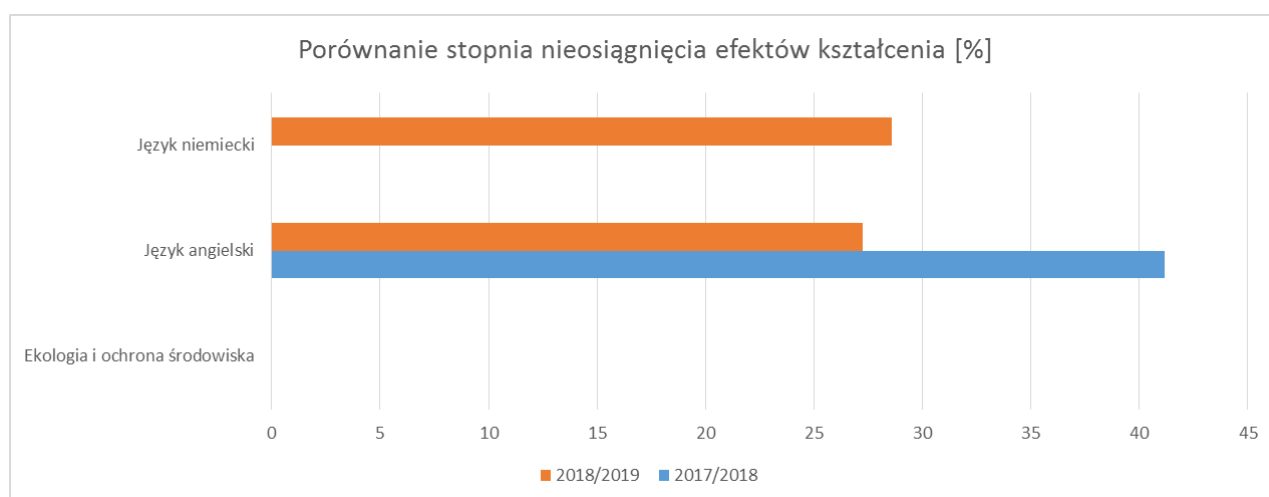
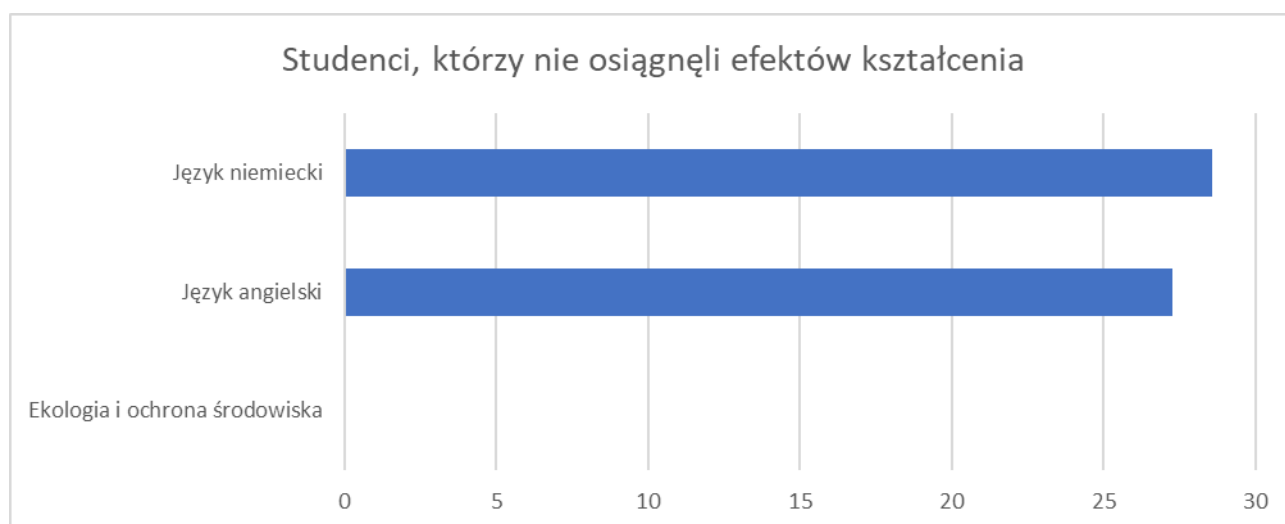
5. brak zainteresowania przedmiotem



Kierunek Technologia żywności i żywienie człowieka, S1
przedmioty wspólne

Stopień osiągania efektów kształcenia w przedmiotach - semestr 5 Z

Nazwa przedmiotu	Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:							Ogólna liczba studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3,5	4	4,5	5	zał	Razem		Liczba	%	
Ekologia i ochrona środowiska	10	8	18	9	12	0	57	57	0	0	
Język angielski	8	0	0	0	0	0	8	11	3	27,27	
Język niemiecki	3	1	1	0	0	0	5	7	2	28,57	



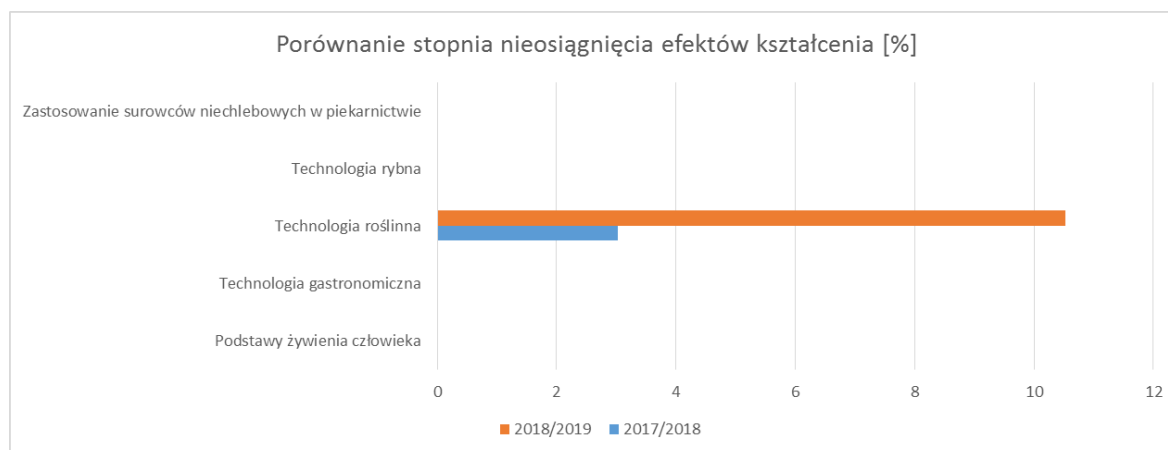
Kierunek Technologia żywności i żywienie człowieka, S1

Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach - semestr 5 Z

Nazwa przedmiotu	Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:							Ogólna liczba studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3,5	4	4,5	5	zał	Razem		Liczba	%	
Podstawy żywienia człowieka	3	9	16	7	2	0	37	37	0	0	
Technologia gastronomiczna	0	11	17	10	0	0	38	38	0	0	
Technologia roślinna	3	12	12	5	2	0	34	38	4	10,53	1;6;7;11
Technologia rybna	2	9	9	12	5	0	37	37	0	0	
Zastosowanie surowców niechlebowych w piekarnictwie	1	3	11	13	9	0	37	37	0	0	



1. zbyt mały wkład pracy własnej studenta
6. niska frekwencja na zajęciach
7. niekorzystanie z konsultacji
11. nieprzystępowanie do zaliczeń/egzaminów w wyznaczonych terminach



Kierunek *Technologia żywności i żywienie człowieka, S1*

Specjalność *żywność człowieka i dietetyka*

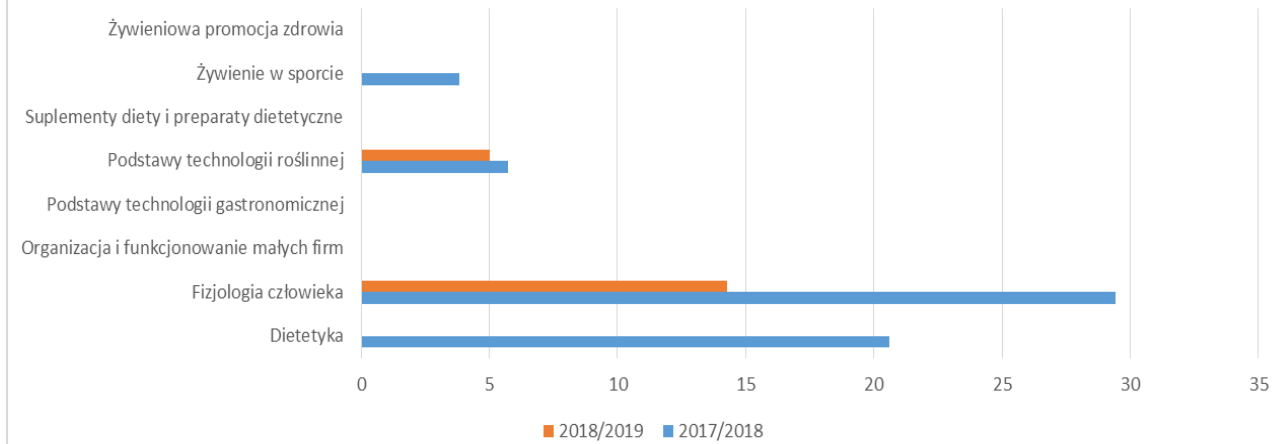
Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach - semestr 5 Z

Nazwa przedmiotu	Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:							Ogólna liczba studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3,5	4	4,5	5	zał	Razem		Liczba	%	
Dietetyka	6	10	3	2	0	0	21	21	0	0	
Fizjologia człowieka	9	5	2	2	0	0	18	21	3	14,29	
Organizacja i funkcjonowanie małych firm	0	0	6	9	5	0	20	20	0	0	
Podstawy technologii gastronomicznej	7	2	7	4	0	0	20	20	0	0	
Podstawy technologii roślinnej	7	7	1	4	0	0	19	20	1	5	2;6;8;15
Suplementy diety i preparaty dietetyczne	0	0	2	0	0	0	2	2	0	0	
Żywność w sporcie	0	6	2	0	0	0	8	8	0	0	
Żywnościowa promocja zdrowia	0	4	1	5	0	0	10	10	0	0	18



2. brak wstępnej wiedzy
6. niska frekwencja na zajęciach
8. zróżnicowany poziom wiedzy studentów
15. niewystarczająca liczba godzin w przedmiocie
18. żadne z powyższych

Porównanie stopnia nieosiągnięcia efektów kształcenia [%]

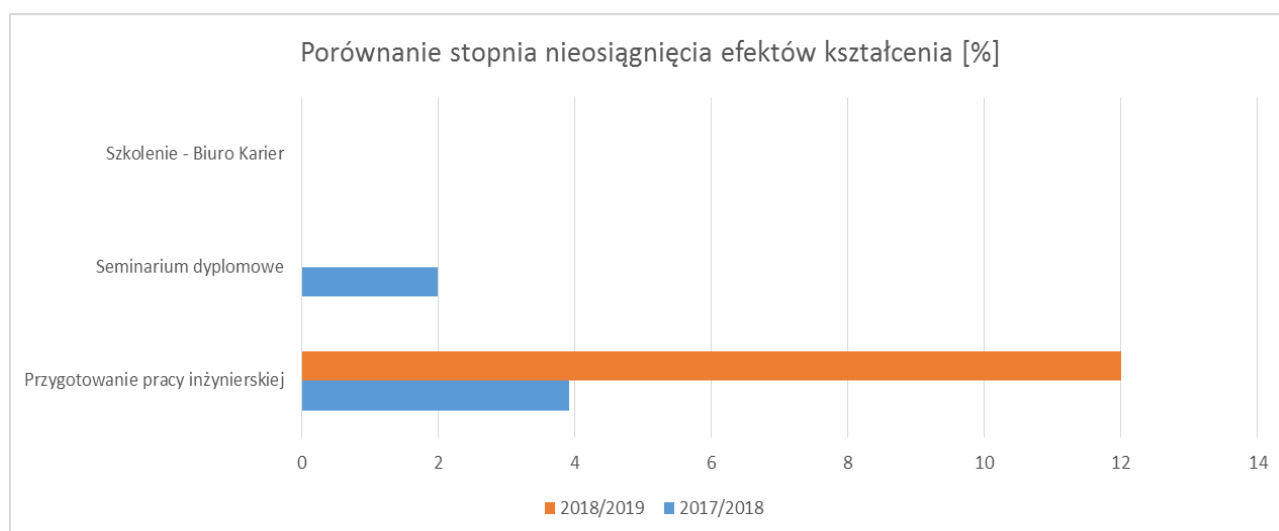
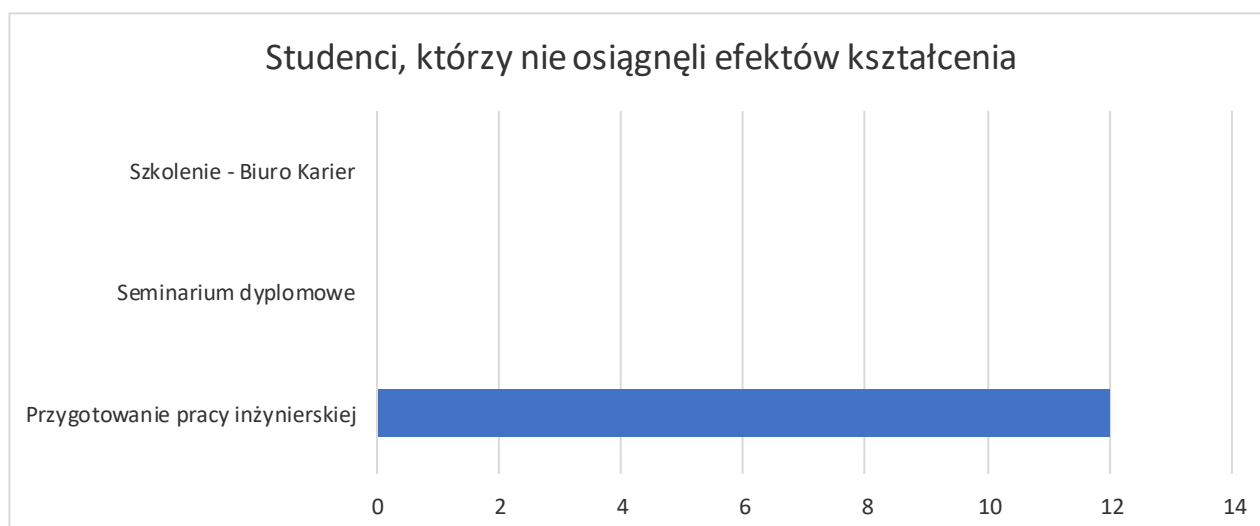


Kierunek Technologia żywności i żywienie człowieka, S1

przedmioty wspólne

Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach - semestr 7 Z

Nazwa przedmiotu	Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:							Ogólna liczba studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3,5	4	4,5	5	zal	Razem		Liczba	%	
Przygotowanie pracy inżynierskiej	0	0	0	6	38	0	44	50	6	12	
Seminarium dyplomowe	0	0	2	2	46	0	50	50	0	0	
Szkolenie - Biuro Karier	0	0	0	0	0	50	50	50	0	0	

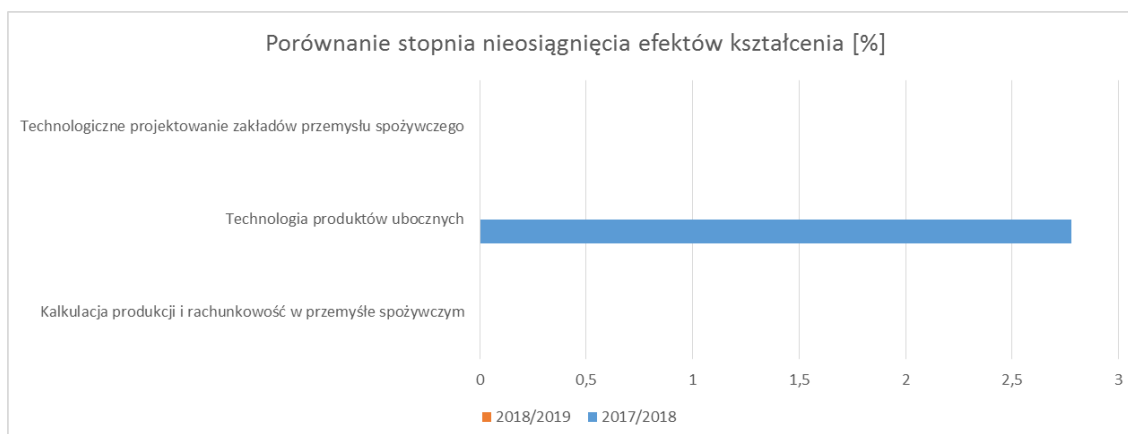
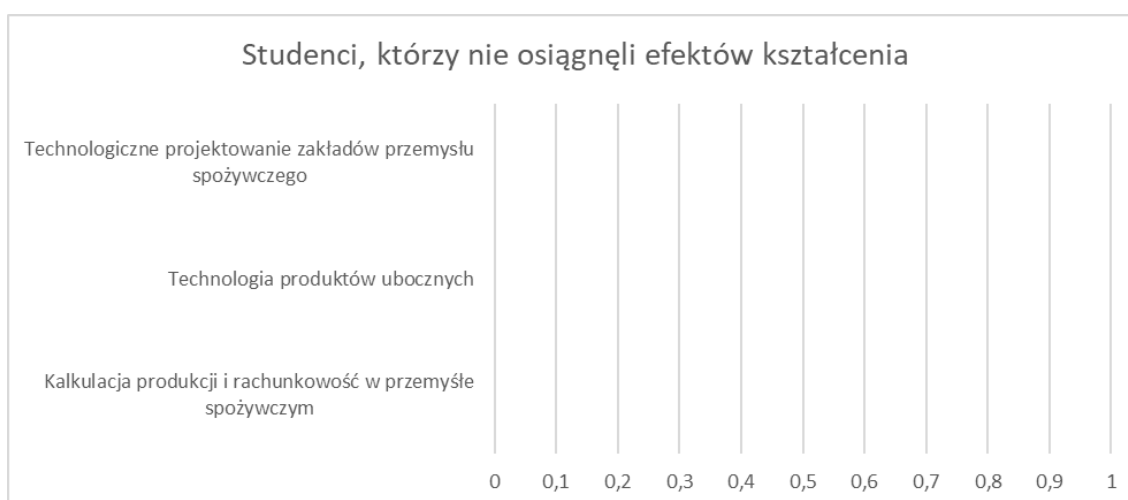


Kierunek *Technologia żywności i żywienie człowieka, S1*

Specjalność *technologia i żywienie*

Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach - *semestr 7 Z*

Nazwa przedmiotu	Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:							Ogólna liczba studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3,5	4	4,5	5	zał	Razem		Liczba	%	
Kalkulacja produkcji i rachunkowość w przemyśle spożywczym	5	8	8	6	2	0	29	29	0	0	18
Technologia produktów ubocznych	0	6	4	13	6	0	29	29	0	0	
Technologiczne projektowanie zakładów przemysłu spożywczego	1	0	4	24	0	0	29	29	0	0	

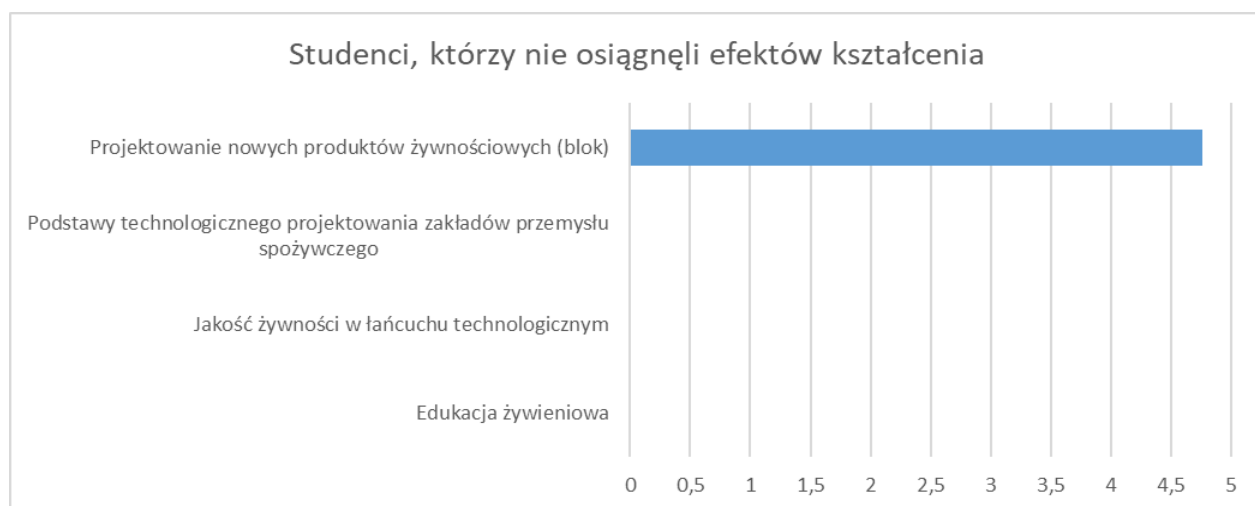


Kierunek Technologia żywności i żywienie człowieka, S1

Specjalność żywienie człowieka i dietetyka

Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach - **semestr 7 Z**

Nazwa przedmiotu	Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:							Ogólna liczba studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3,5	4	4,5	5	zał	Razem		Liczba	%	
Edukacja żywieniowa	0	0	6	12	3	0	21	21	0	0	
Jakość żywności w łańcuchu technologicznym	3	4	11	3	0	0	21	21	0	0	
Podstawy technologicznego projektowania zakładów przemysłu spożywczego	0	0	0	17	4	0	21	21	0	0	
Projektowanie nowych produktów żywnościowych (blok)	0	0	4	11	5	0	20	21	1	4,76	



1.2. Studia stacjonarne 2 stopnia

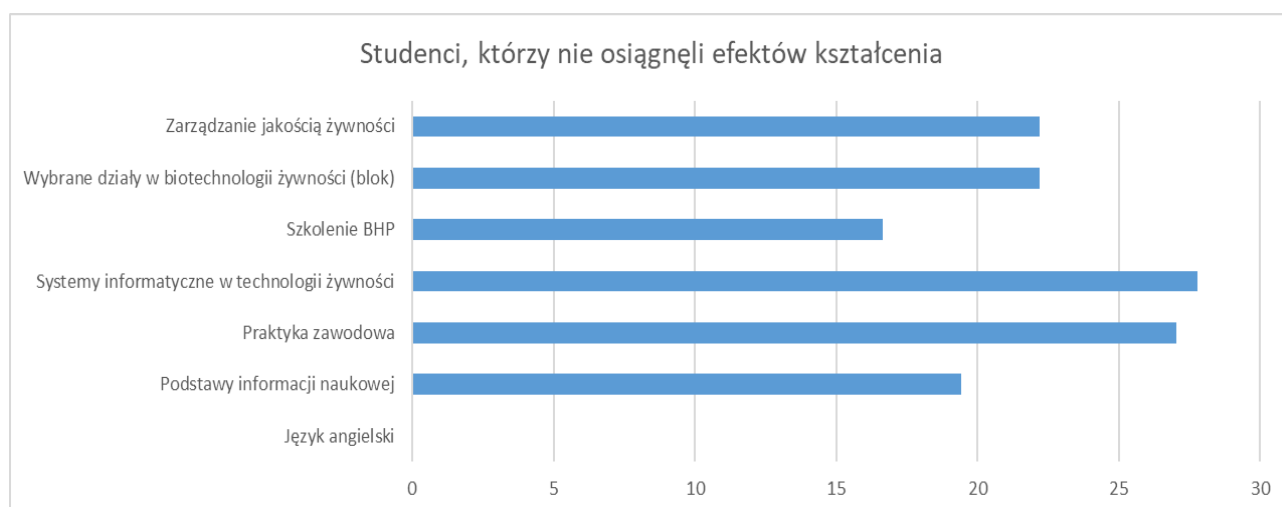
1.2.1. Semestr letni 2017/2018

Kierunek Technologia żywności i żywienie człowieka, S2

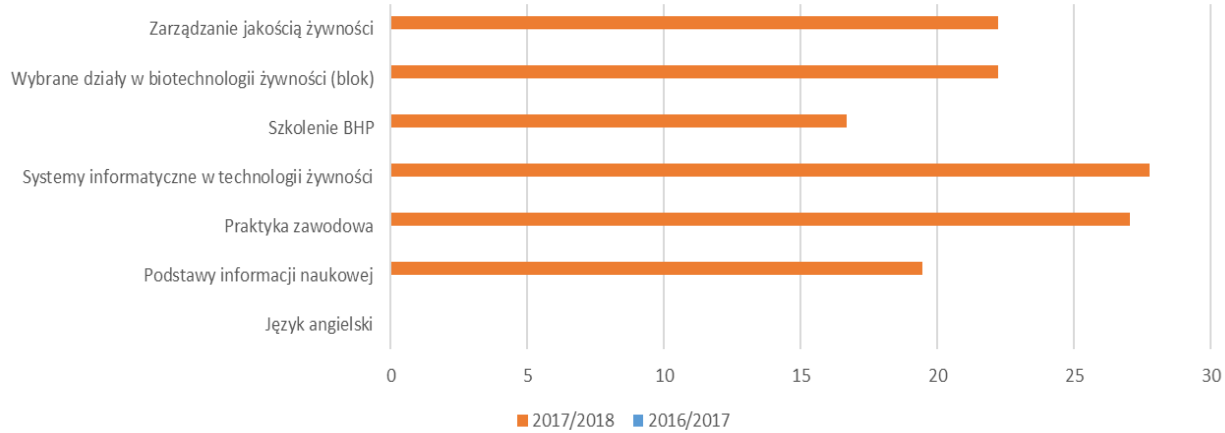
przedmioty wspólne

Stopień osiągania efektów kształcenia w przedmiotach - semestr 1 L

Nazwa przedmiotu	Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:							Ogólna liczba studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3,5	4	4,5	5	zal	Razem		Liczba	%	
Język angielski	1	0	0	0	0	0	1	1	0	0	
Podstawy informacji naukowej	0	0	0	0	0	29	29	36	7	19,4	
Praktyka zawodowa	1	2	6	6	12	0	27	37	10	27,0	
Systemy informatyczne w technologii żywności	6	5	9	3	3	0	26	36	10	27,8	
Szkolenie BHP	0	0	0	0	0	30	30	36	6	16,7	
Wybrane działy w biotechnologii żywności (blok)	1	3	4	16	4	0	28	36	8	22,2	
Zarządzanie jakością żywności	0	0	9	15	4	0	28	36	8	22,2	



Porównanie stopnia nieosiągnięcia efektów kształcenia [%]

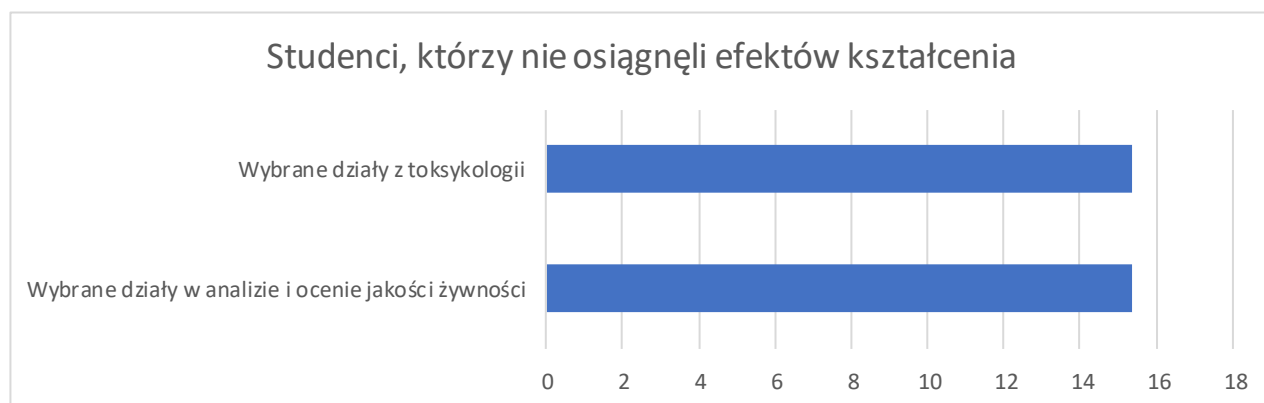


Kierunek *Technologia żywności i żywienie człowieka, S2*

Specjalność *ocena, analiza i zarządzanie jakością żywności*

Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach - *semestr 1 L (2017/2018)*

Nazwa przedmiotu	Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:							Ogólna liczba studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3,5	4	4,5	5	zał	Razem		Liczba	%	
Wybrane działy w analizie i ocenie jakości żywności	0	0	2	3	6	0	11	13	2	15,38	
Wybrane działy z toksykologii	1	2	5	2	1	0	11	13	2	15,38	

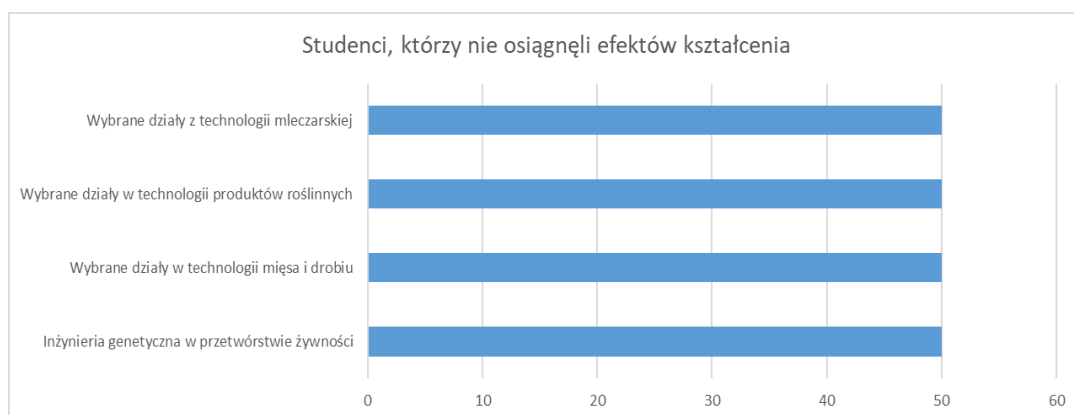


Kierunek *Technologia żywności i żywienie człowieka, S2*

Specjalność *technologia i biotechnologia żywności*

Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach - **semestr 1 L (2017/2018)**

Nazwa przedmiotu	Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:							Ogólna liczba studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3,5	4	4,5	5	zał	Razem		Liczba	%	
Inżynieria genetyczna w przetwórstwie żywności	0	0	0	0	4	0	4	8	4	50	
Wybrane działy w technologii mięsa i drobiu	0	0	0	1	3	0	4	8	4	50	
Wybrane działy w technologii produktów roślinnych	0	0	0	1	3	0	4	8	4	50	
Wybrane działy z technologii mleczarskiej	0	0	0	2	2	0	4	8	4	50	



Przyczyny nieosiągnięcia przedmiotowych efektów kształcenia – brak wskazanych przyczyn.

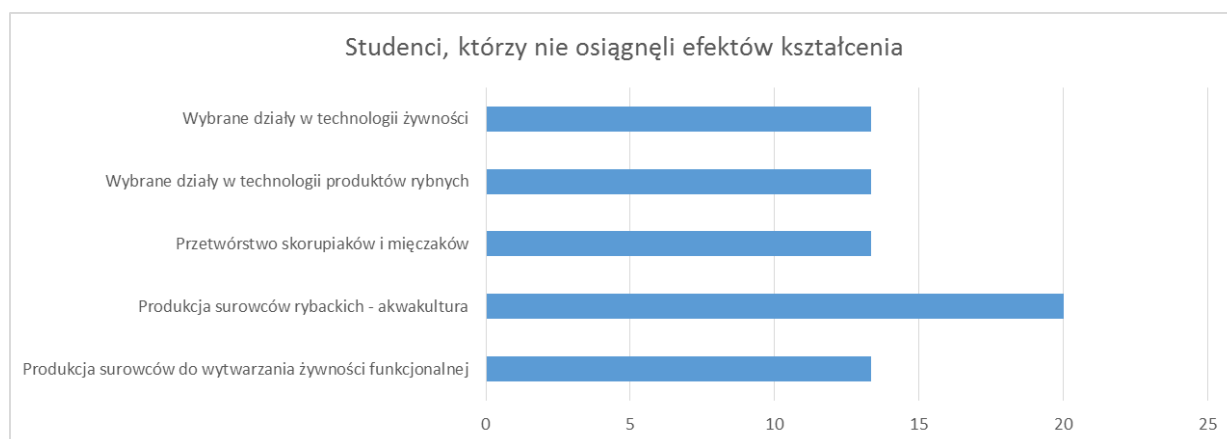


Kierunek *Technologia żywności i żywienie człowieka, S2*

Specjalność *technologia rybna*

Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach - *semestr 1 L (2017/2018)*

Nazwa przedmiotu	Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:							Ogólna liczba studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3,5	4	4,5	5	zał	Razem		Liczba	%	
Produkcja surowców do wytwarzania żywności funkcjonalnej	0	0	13	0	0	0	13	15	2	13,33	
Produkcja surowców rybackich - akwakultura	0	0	1	6	5	0	12	15	3	20	
Przetwórstwo skorupiaków i mięczaków	0	0	0	0	13	0	13	15	2	13,33	
Wybrane działy w technologii produktów rybnych	0	0	0	0	13	0	13	15	2	13,33	
Wybrane działy w technologii żywności	0	0	4	8	1	0	13	15	2	13,33	

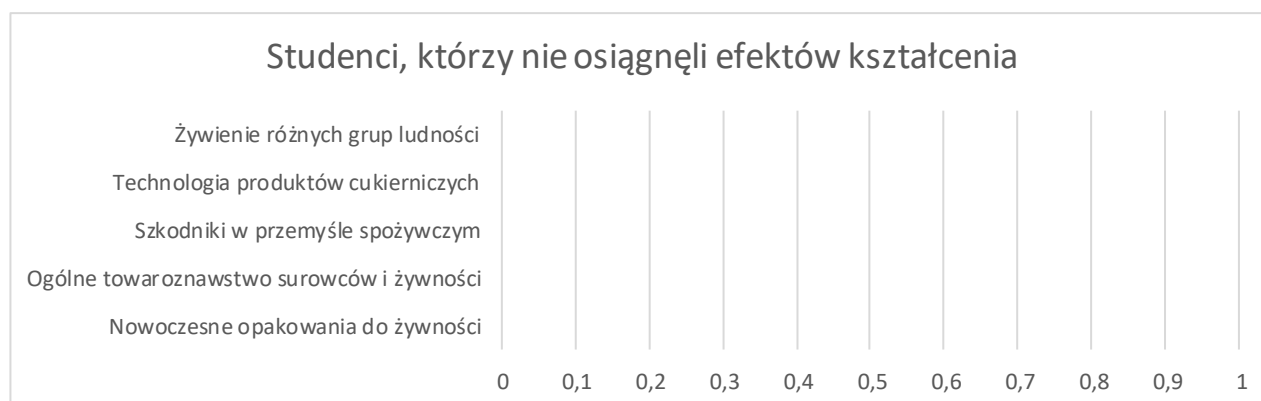


Kierunek Technologia żywności i żywienie człowieka, S2

Specjalność ocena, analiza i zarządzanie jakością żywności

Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach - semestr 3 L (2017/2018)

Nazwa przedmiotu	Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:							Ogólna liczba studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3,5	4	4,5	5	zał	Razem		Liczba	%	
Nowoczesne opakowania do żywności	0	0	0	5	10	0	15	15	0	0	
Ogólne towaroznawstwo surowców i żywności	0	0	2	3	10	0	15	15	0	0	
Szkodniki w przemyśle spożywczym	0	0	0	8	7	0	15	15	0	0	
Technologia produktów cukierniczych	0	0	3	5	7	0	15	15	0	0	17
Żywienie różnych grup ludności	0	1	3	9	2	0	15	15	0	0	



17. zdolna/aktywna/zaangażowana grupa studentów



Kierunek Technologia żywności i żywienie człowieka, S2
przedmioty wspólne

Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach - semestr 3 L (2017/2018)

Nazwa przedmiotu	Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:							Ogólna liczba studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3,5	4	4,5	5	zal	Razem		Liczba	%	
Enzymologia	0	0	9	10	12	0	31	31	0	0	
Przygotowanie pracy dyplomowej	0	0	0	0	29	0	29	33	4	12,12	



Kierunek *Technologia żywności i żywienie człowieka, S2*

Specjalność *technologia i biotechnologia żywności*

Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach - *semestr 3 L (2017/2018)*

Nazwa przedmiotu	Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:							Ogólna liczba studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3,5	4	4,5	5	zał	Razem		Liczba	%	
Charakterystyka i przetwarzanie zwierzyny łownej	0	0	0	0	11	0	11	11	0	0	
Dietetyka bariatryczna	0	0	0	4	7	0	11	11	0	0	
Nowoczesne opakowania do żywności	0	0	0	3	8	0	11	11	0	0	
Ogólne towaroznawstwo surowców i żywności	0	0	2	3	6	0	11	11	0	0	
Technologia produktów cukierniczych	0	0	0	7	4	0	11	11	0	0	17

17. zdolna/aktywna/zaangażowana grupa studentów

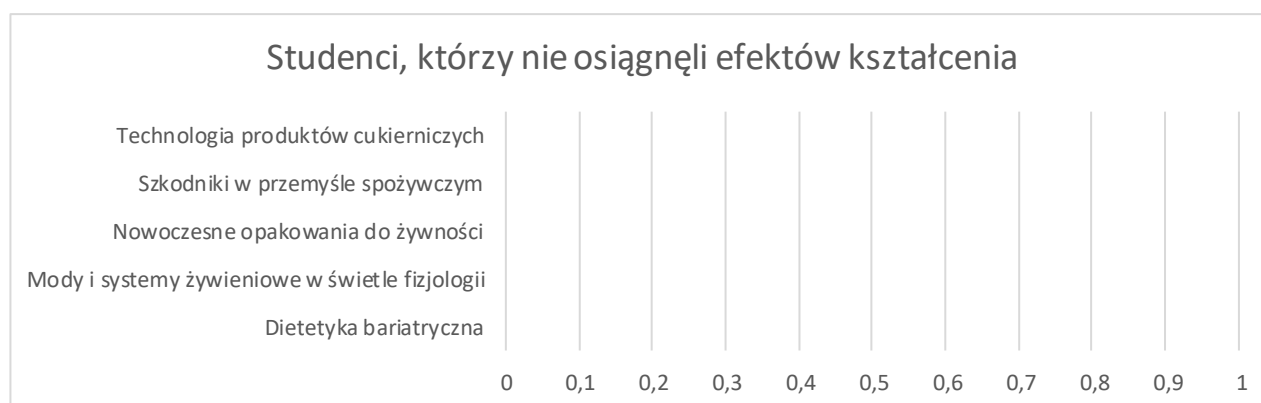


Kierunek Technologia żywności i żywienie człowieka, S2

Specjalność żywienie człowieka

Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach - semestr 3 L

Nazwa przedmiotu	Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:							Ogólna liczba studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3,5	4	4,5	5	zał	Razem		Liczba	%	
Dietetyka bariatryczna	0	0	0	0	5	0	5	5	0	0	
Mody i systemy żywieniowe w świetle fizjologii	0	0	1	2	2	0	5	5	0	0	
Nowoczesne opakowania do żywności	0	0	0	2	3	0	5	5	0	0	
Szkodniki w przemyśle spożywczym	0	0	0	2	3	0	5	5	0	0	
Technologia produktów cukierniczych	0	0	0	0	5	0	5	5	0	0	17



17. zdolna/aktywna/zaangażowana grupa studentów



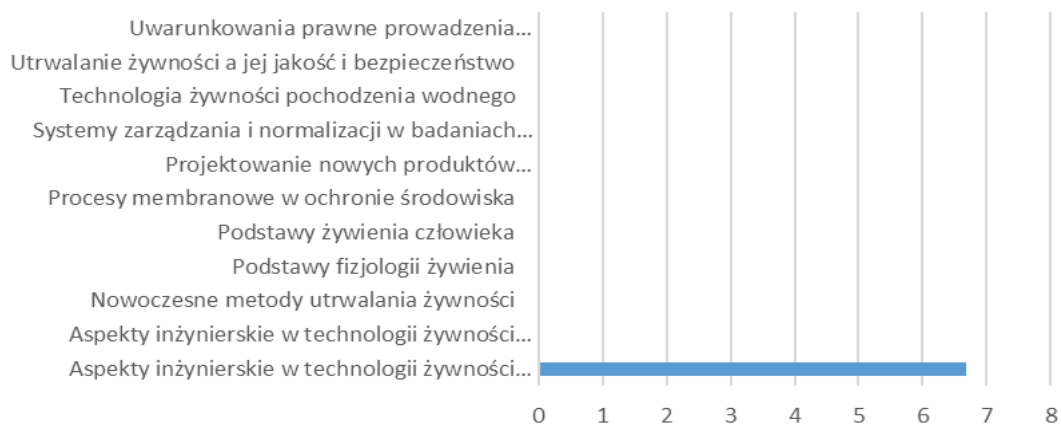
1.2.2. Semestr zimowy 2018/2019

Kierunek Technologia żywności i żywienie człowieka z uz, S2
przedmioty wspólne

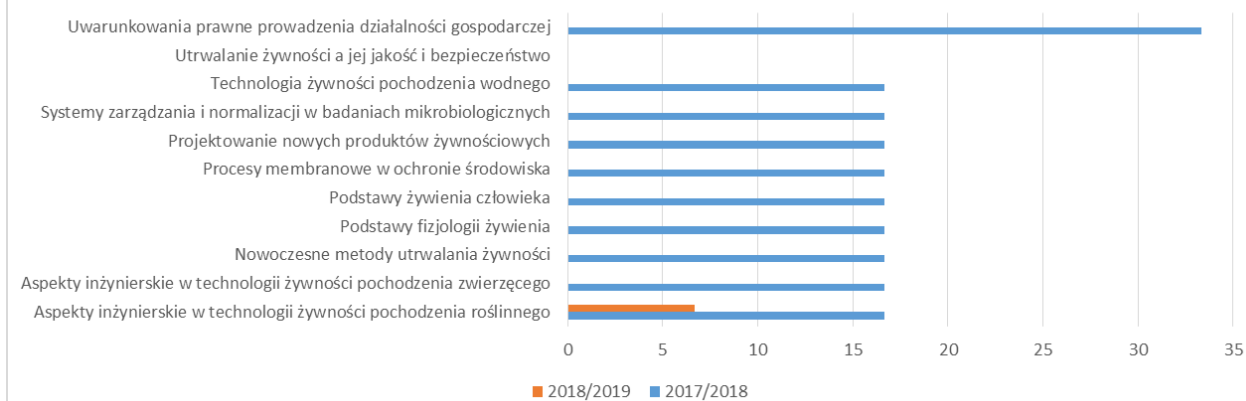
Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach - semestr 1 Z

Nazwa przedmiotu	Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:							Ogólna liczba studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie
	3	3,5	4	4,5	5	zał	Razem		Liczba	%	
Aspekty inżynierskie w technologii żywności pochodzenia roślinnego	1	3	4	1	5	0	14	15	1	6,7	
Aspekty inżynierskie w technologii żywności pochodzenia zwierzęcego	3	5	4	3	0	0	15	15	0	0	
Nowoczesne metody utrwalania żywności	0	0	1	2	1	0	4	4	0	0	
Podstawy fizjologii żywienia	3	5	1	2	4	0	15	15	0	0	
Podstawy żywienia człowieka	2	3	5	3	2	0	15	15	0	0	
Procesy membranowe w ochronie środowiska	2	5	3	4	1	0	15	15	0	0	
Projektowanie nowych produktów żywnościowych	0	1	4	6	4	0	15	15	0	0	
Systemy zarządzania i normalizacji w badaniach mikrobiologicznych	0	1	6	4	4	0	15	15	0	0	
Technologia żywności pochodzenia wodnego	0	1	4	2	8	0	15	15	0	0	
Utrwalanie żywności a jej jakość i bezpieczeństwo	0	0	0	0	11	0	11	11	0	0	
Uwarunkowania prawne prowadzenia działalności gospodarczej	4	6	1	1	3	0	15	15	0	0	

Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia



Porównanie stopnia nieosiągnięcia efektów kształcenia [%]

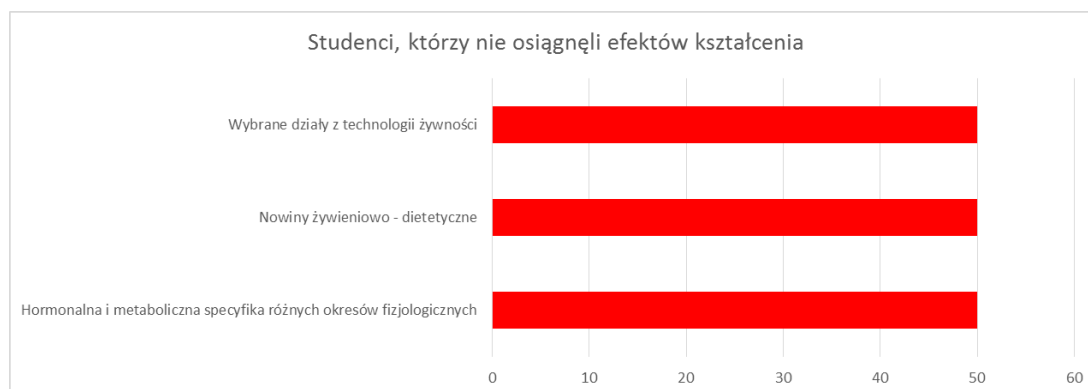


Kierunek Technologia żywności i żywienie człowieka z uz, S2

Specjalność ocena, analiza i zarządzanie jakością żywności

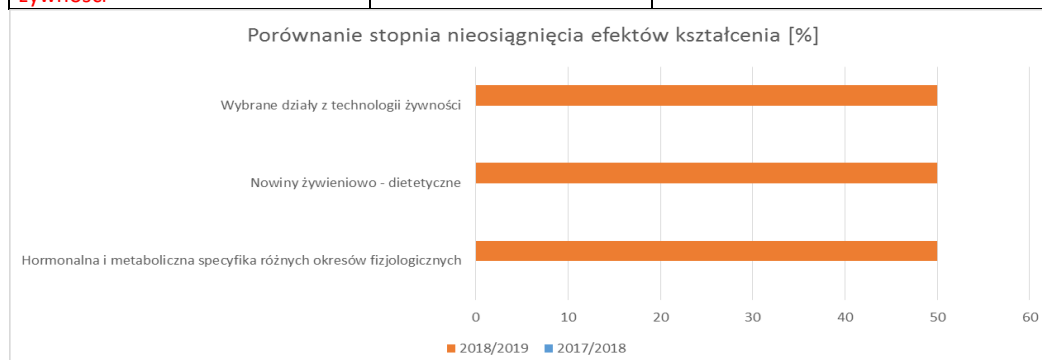
Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach - **semestr 3 Z (2018/2019)**

Nazwa przedmiotu	Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:							Ogólna liczba studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3,5	4	4,5	5	zał	Razem		Liczba	%	
Hormonalna i metaboliczna specyfika różnych okresów fizjologicznych	0	1	0	0	0	0	1	2	1	50	1;7;8
Nowiny żywieniowo - dietetyczne	0	1	0	0	0	0	1	2	1	50	
Wybrane działy z technologii żywności	0	1	0	0	0	0	1	2	1	50	



Przyczyny nieosiągnięcia przedmiotowych efektów kształcenia.

Nazwa przedmiotu	Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie	Uwagi i zalecenia
Hormonalna i metaboliczna specyfika różnych okresów fizjologicznych	1;7;8	1. zbyt mały wkład pracy własnej studenta 7. niekorzystanie z konsultacji 8. zróżnicowany poziom wiedzy studentów
Nowiny żywieniowo - dietetyczne	Brak wskazanych	
Wybrane działy z technologii żywności	Brak wskazanych	

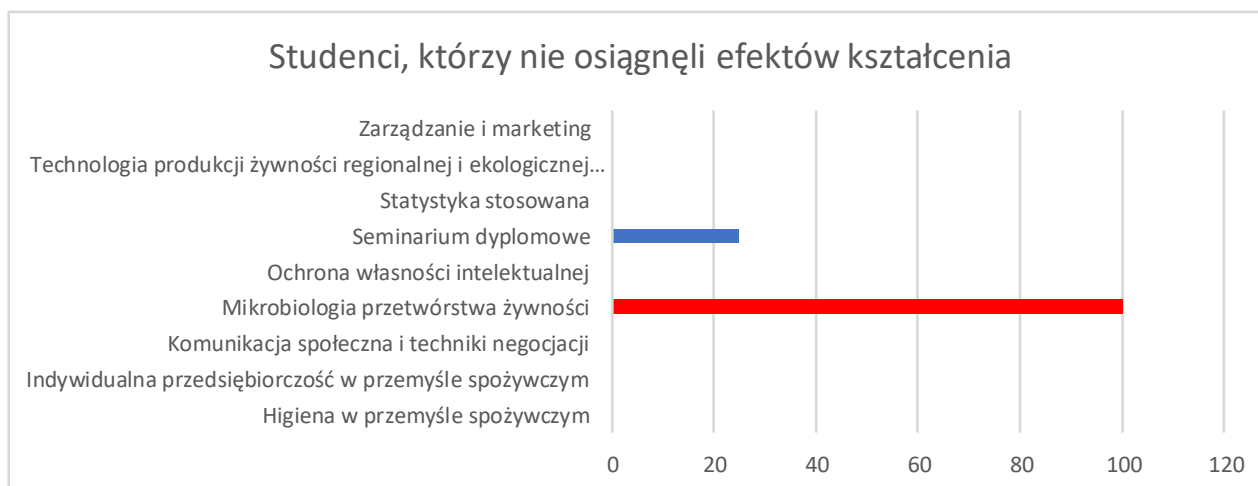


Kierunek Technologia żywności i żywienie człowieka z uz, S2

przedmioty wspólne

Stopień osiągania efektów kształcenia w przedmiotach - semestr 3 Z (2018/2019)

Nazwa przedmiotu	Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:							Ogólna liczba studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3,5	4	4,5	5	zal	Razem		Liczba	%	
Higiena w przemyśle spożywczym	0	0	2	1	1	0	4	4	0	0	17
Indywidualna przedsiębiorczość w przemyśle spożywczym	2	1	1	0	0	0	4	4	0	0	
Komunikacja społeczna i techniki negocjacji	0	0	1	2	1	0	4	4	0	0	17
Mikrobiologia przetwórstwa żywności	0	0	0	0	0	0	0	4	4	100	
Ochrona własności intelektualnej	0	0	0	0	0	4	4	4	0	0	
Seminarium dyplomowe	0	0	0	0	3	0	3	4	1	25	
Statystyka stosowana	2	0	0	0	2	0	4	4	0	0	
Technologia produkcji żywności regionalnej i ekologicznej (blok)	0	1	3	0	0	0	4	4	0	0	
Zarządzanie i marketing	1	2	0	1	0	0	4	4	0	0	18



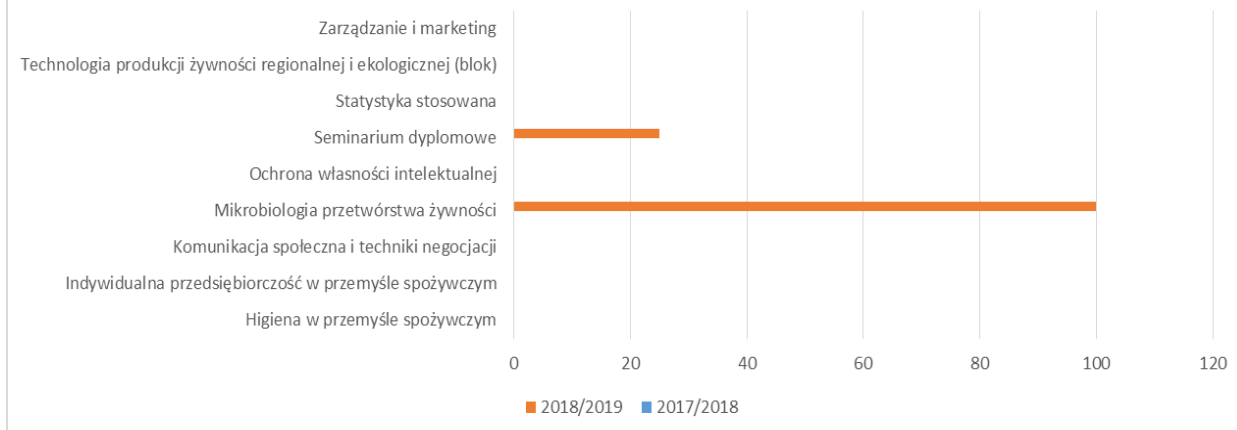
Przyczyny nieosiągnięcia przedmiotowych efektów kształcenia.

Nazwa przedmiotu	Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie	Uwagi i zalecenia
Mikrobiologia przetwórstwa żywności		

17. zdolna/aktywna/zaangażowana grupa studentów

18. żadne z powyższych

Porównanie stopnia nieosiągnięcia efektów kształcenia [%]



Kierunek Technologia żywności i żywienie człowieka z uz, S2

Specjalność technologia i biotechnologia żywności

Stopień osiągania efektów kształcenia w przedmiotach - semestr 3 Z (2018/2019)

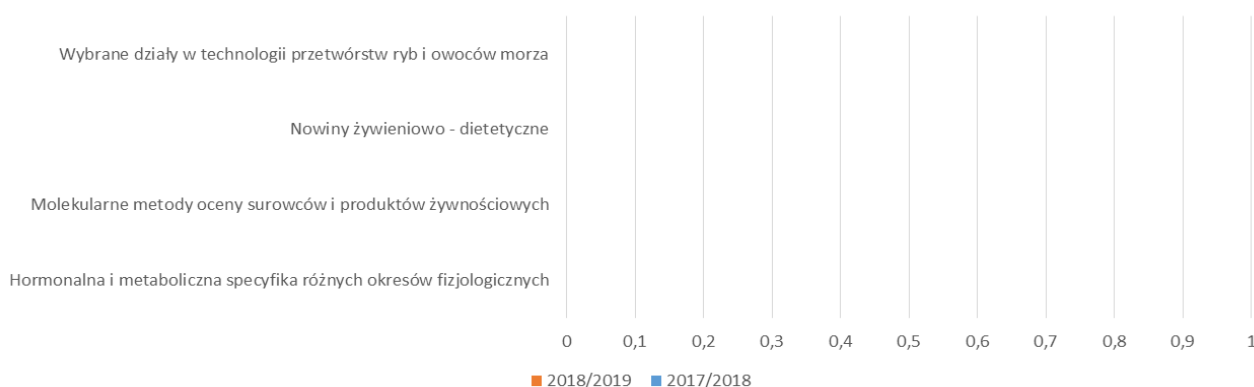
Nazwa przedmiotu	Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:							Ogólna liczba studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3,5	4	4,5	5	zał	Ra zem		Liczb a	%	
Hormonalna i metaboliczna specyfika różnych okresów fizjologicznych	0	2	0	0	0	0	2	2	0	0	1;7;8
Molekularne metody oceny surowców i produktów żywnościowych	0	0	0	2	0	0	2	2	0	0	
Nowiny żywieniowo - dietetyczne	0	0	2	0	0	0	2	2	0	0	
Wybrane działy w technologii przetwórstw ryb i owoców morza	0	0	0	0	2	0	2	2	0	0	

Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia



1. zbyt mały wkład pracy własnej studenta
7. niekorzystanie z konsultacji
8. zróżnicowany poziom wiedzy studentów

Porównanie stopnia nieosiągnięcia efektów kształcenia [%]



1.3. Studia stacjonarne 3 stopnia

1.3.1. Semestr letni 2017/2018

Kierunek Technologia żywności i żywienia **przedmioty wspólne**

Stopień osiągania efektów kształcenia w przedmiotach - semestr 2 L

Nazwa przedmiotu	Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:							Ogólna liczba studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3,5	4	4,5	5	zał	Razem		Liczba	%	
Dydaktyka szkoły wyższej i nowoczesne techniki kształcenia	0	0	1	0	6	0	7	8	1	12,5	1;7;13
Metodologia badań naukowych	0	0	0	0	8	0	8	8	0	0	
Mikrobiologia stosowana	0	0	3	0	4	0	7	8	1	12,5	
Pedagogika szkoły wyższej	0	0	0	4	3	0	7	8	1	12,5	17
Praktyka zawodowa	0	0	0	0	8	0	8	8	0	0	
Psychologiczne i aksjologiczne podstawy procesu kształcenia w szkole wyższej	0	0	0	0	7	0	7	8	1	12,5	
Seminaria z opiekunem naukowym/promotorem	0	0	0	0	0	8	8	8	0	0	



1. zbyt mały wkład pracy własnej studenta
7. niekorzystanie z konsultacji
13. niedobór środków dydaktycznych
17. zdolna/aktywna/zaangażowana grupa studentów



Kierunek Technologia żywności i żywienia

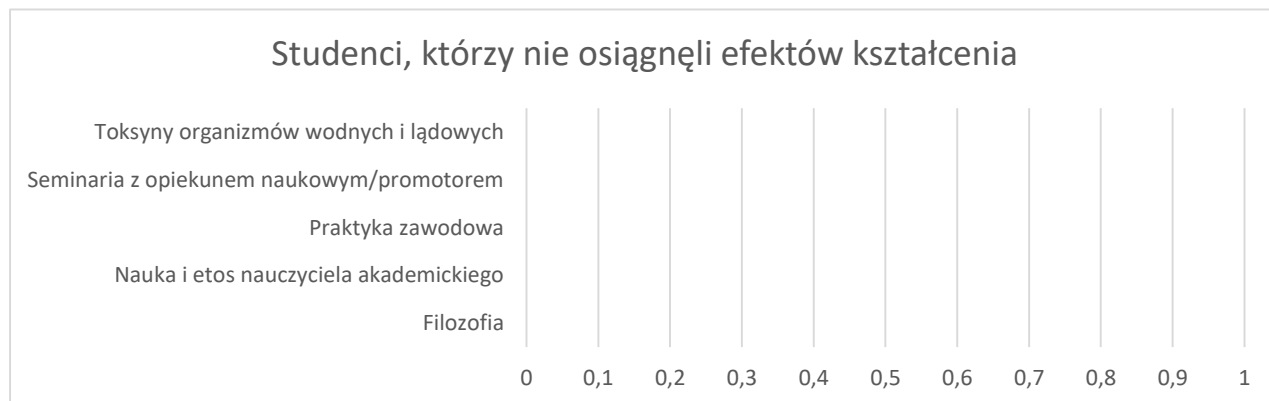
przedmioty wspólne

Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach - **semestr 4 L (2017/2018)**

Nazwa przedmiotu	Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:							Ogólna liczba studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3,5	4	4,5	5	zał	Razem		Liczba	%	
Filozofia	0	0	0	1	1	0	2	2	0	0	8;18
Nauka i etos nauczyciela akademickiego	0	0	0	0	2	0	2	2	0	0	
Praktyka zawodowa	0	0	0	0	2	0	2	2	0	0	
Seminaria z opiekunem naukowym/promotorem	0	0	0	0	0	2	2	2	0	0	
Toksyny organizmów wodnych i lądowych	0	0	0	0	2	0	2	2	0	0	

8. zróżnicowany poziom wiedzy studentów

18. żadne z powyższych



Kierunek Technologia żywności i żywienia

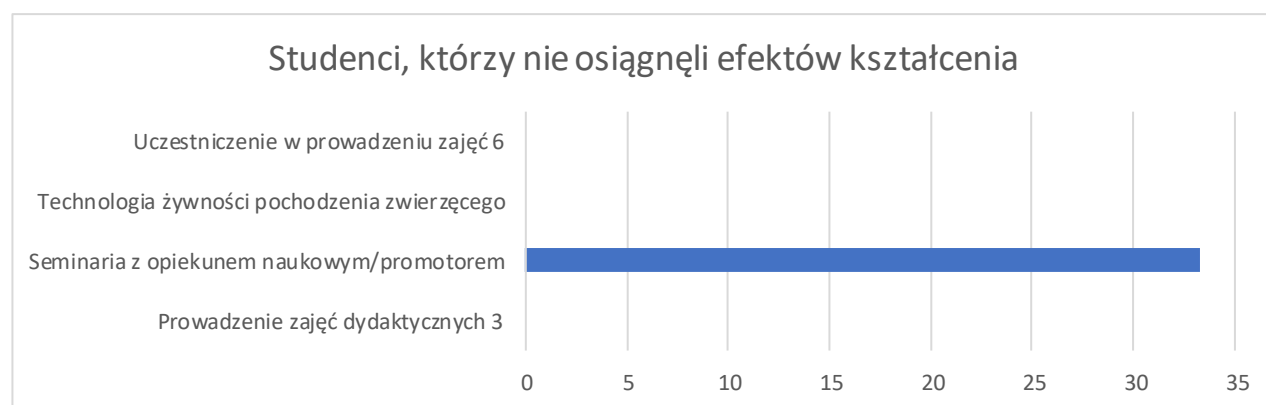
przedmioty wspólne

Studia stacjonarne trzeciego stopnia

Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach - **semestr 6 L (2017/2018)**

Nazwa przedmiotu	Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:							Ogólna liczba studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3,5	4	4,5	5	zał	Razem		Liczba	%	
Prowadzenie zajęć dydaktycznych 3	0	0	0	0	3	0	3	3	0	0	
Seminaria z opiekunem naukowym/promotorem	0	0	0	0	0	2	2	3	1	33,33	
Technologia żywności pochodzenia zwierzęcego	0	0	0	0	3	0	3	3	0	0	
Uczestniczenie w prowadzeniu zajęć 6	0	0	0	0	0	3	3	3	0	0	

Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia



Porównanie stopnia nieosiągnięcia efektów kształcenia [%]



Kierunek Technologia żywności i żywienia

przedmioty wspólne

Studia stacjonarne trzeciego stopnia

Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach - **semestr 8 L (2017/2018)**

Nazwa przedmiotu	Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:							Ogólna liczba studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3,5	4	4,5	5	zal	Razem		Liczba	%	
Seminaria z opiekunem naukowym/promotorem	0	0	0	0	0	3	3	3	0	0	
Uczestniczenie w prowadzeniu zajęć 8	0	0	0	0	0	3	3	5	2	40	

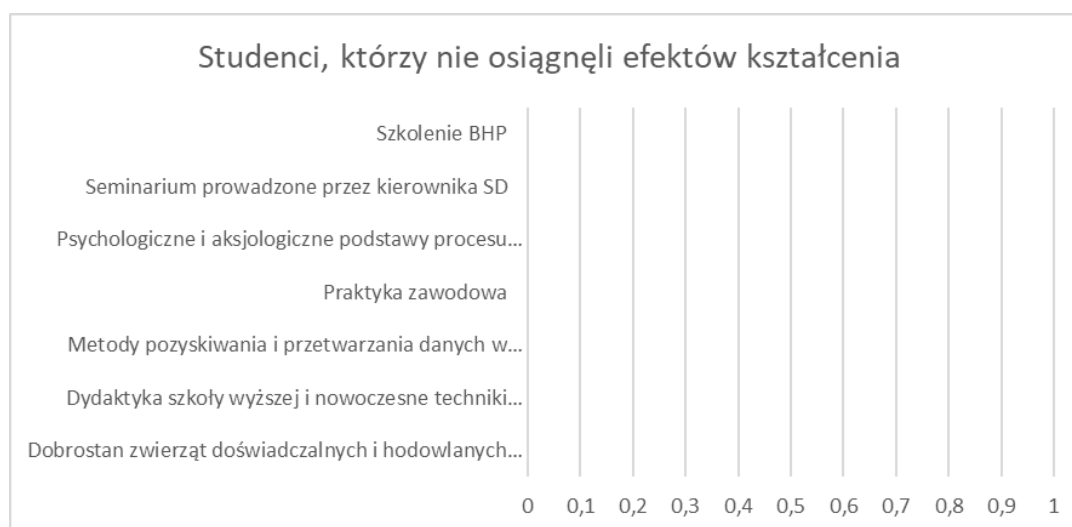


1.3.2. Semestr zimowy 2018/2019

Kierunek: Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka Studia stacjonarne 3 stopnia

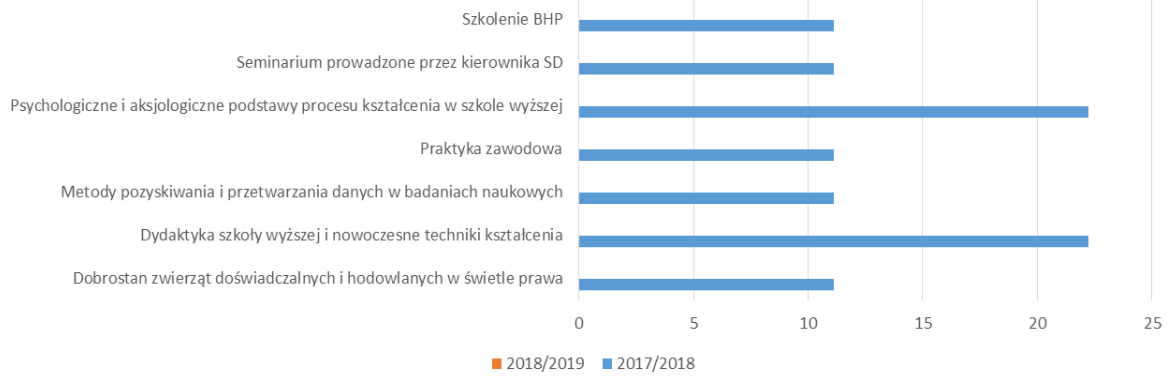
Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach – **Semestr 1 Z**

Nazwa przedmiotu	Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:							Ogólna liczba studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3,5	4	4,5	5	zał	Razem		Liczba	%	
Dobrostan zwierząt doświadczalnych i hodowlanych w świetle prawa	0	0	0	0	3	0	3	3	0	0	
Dydaktyka szkoły wyższej i nowoczesne techniki kształcenia	0	0	0	0	3	0	3	3	0	0	17
Metody pozyskiwania i przetwarzania danych w badaniach naukowych	0	0	0	0	3	0	3	3	0	0	
Praktyka zawodowa	0	0	0	0	3	0	3	3	0	0	
Psychologiczne i aksjologiczne podstawy procesu kształcenia w szkole wyższej	0	0	0	0	3	0	3	3	0	0	
Seminarium prowadzone przez kierownika SD	0	0	0	0	3	0	3	3	0	0	
Szkolenie BHP	0	0	0	0	0	3	3	3	0	0	



17. zdolna/aktywna/zaangażowana grupa studentów

Porównanie stopnia nieosiągnięcia efektów kształcenia [%]



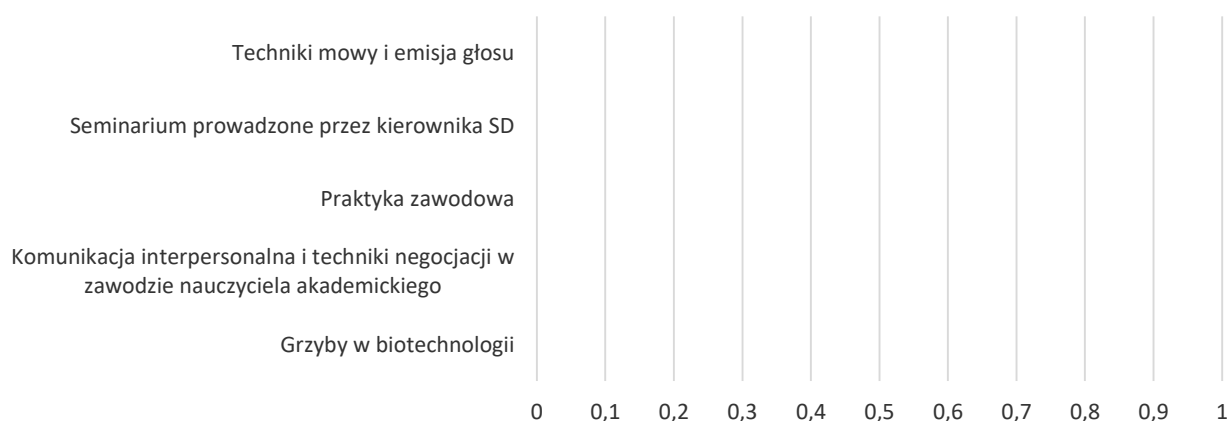
Kierunek Technologia żywności i żywienia, S3

przedmioty wspólne

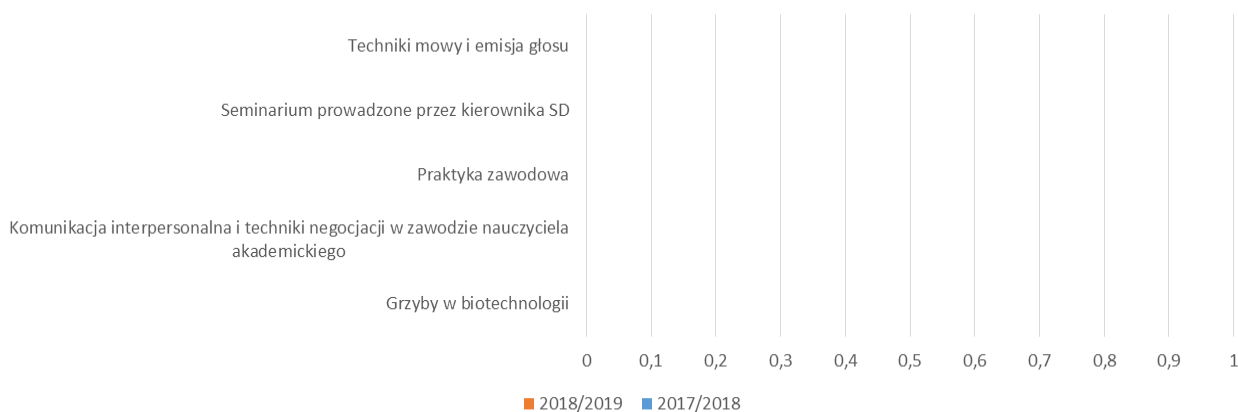
Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach - semestr 3 Z (2018/2019)

Nazwa przedmiotu	Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:							Ogólna liczba studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3,5	4	4,5	5	zał	Razem		Liczba	%	
Grzyby w biotechnologii	0	1	0	0	6	0	7	7	0	0	
Komunikacja interpersonalna i techniki negocjacji w zawodzie nauczyciela akademickiego	0	0	0	0	7	0	7	7	0	0	17
Praktyka zawodowa	0	0	0	0	7	0	7	7	0	0	
Seminarium prowadzone przez kierownika SD	0	0	0	0	7	0	7	7	0	0	
Techniki mowy i emisja głosu	0	0	1	1	5	0	7	7	0	0	

Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia



Porównanie stopnia nieosiągnięcia efektów kształcenia [%]



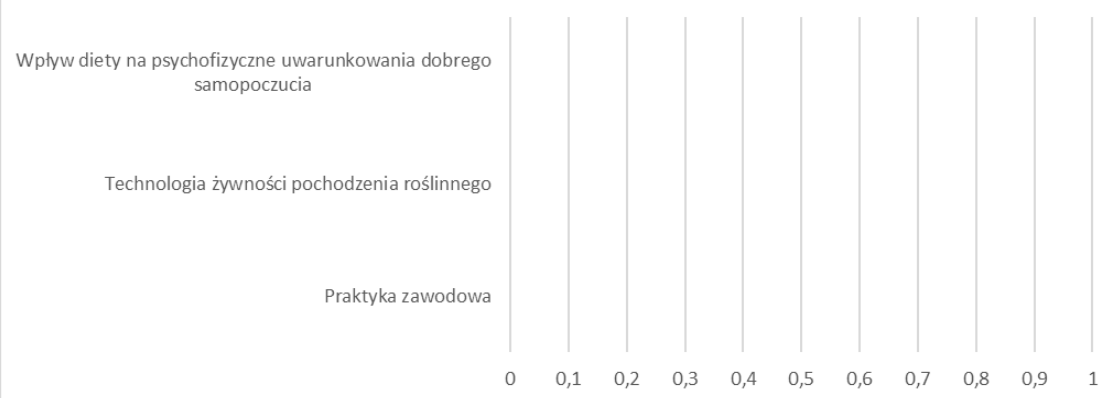
Kierunek *Technologia żywności i żywienia, S3*

przedmioty wspólne

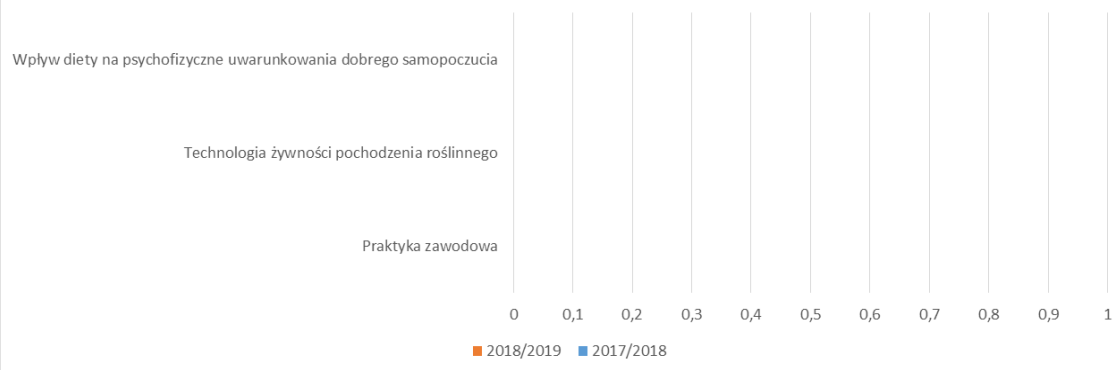
Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach - **semestr 5 Z (2018/2019)**

Nazwa przedmiotu	Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:							Ogólna liczba studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3,5	4	4,5	5	zał	Razem		Liczba	%	
Praktyka zawodowa	0	0	0	0	2	0	2	2	0	0	
Technologia żywności pochodzenia roślinnego	0	0	0	0	2	0	2	2	0	0	17
Wpływ diety na psychofizyczne uwarunkowania dobrego samopoczucia	0	0	0	0	2	0	2	2	0	0	17

Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia



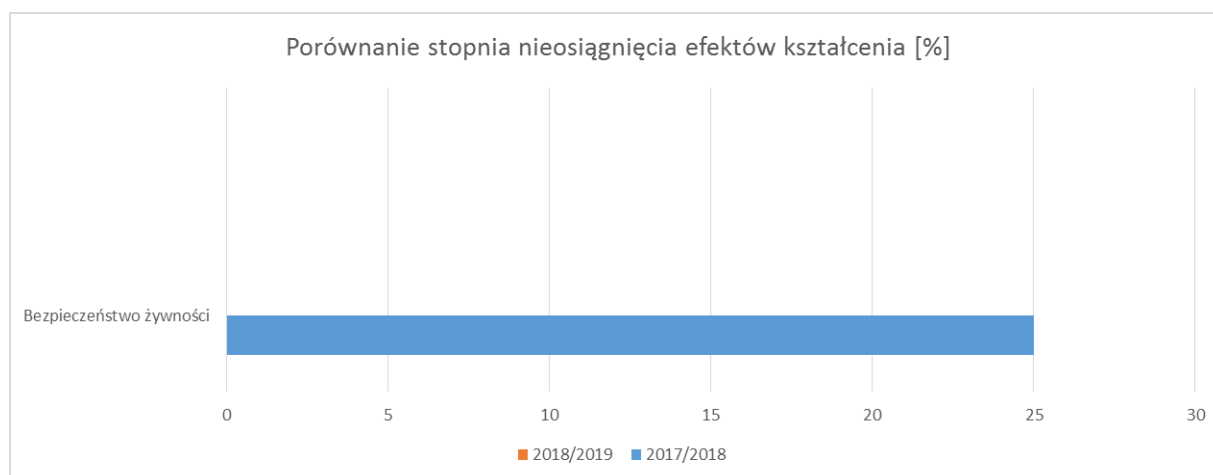
Porównanie stopnia nieosiągnięcia efektów kształcenia [%]



Kierunek Technologia żywności i żywienia, S3
przedmioty wspólne

Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach - **semestr 7 Z (2018/2019)**

Nazwa przedmiotu	Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:							Ogólna liczba studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3,5	4	4,5	5	zał	Razem		Liczba	%	
Bezpieczeństwo żywności	0	0	0	0	3	0	3	3	0	0	
	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	



2. Kierunek: Rybactwo

2.1. Studia stacjonarne 2 stopnia

2.1.1. Semestr letni 2017/2018

Kierunek Rybactwo, S2, 2017/2018, semestr letni

przedmioty wspólne

Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach - **semestr 1 L**

Nazwa przedmiotu	Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:							Ogólna liczba studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3,5	4	4,5	5	zal	Razem		Liczba	%	
Biologiczne podstawy rybactwa	1	0	3	0	4	0	8	10	2	20	
Choroby organizmów wodnych	0	1	3	3	1	0	8	10	2	20	
Genetyka i selekcja ryb	1	0	0	2	5	0	8	10	2	20	
Podstawy informacji naukowej	0	0	0	0	0	21	21	26	5	19,23	
Praktyka zawodowa	0	0	0	0	8	0	8	12	4	33,33	
Rybactwo na terenach chronionych i rekreacyjne zagospodarowanie wód	0	0	0	2	6	0	8	10	2	20	
Systematyka ryb użytkowych	1	2	0	5	0	0	8	10	2	20	
Szkolenie BHP i przeciwpożarowe	0	0	0	0	8	0	8	10	2	20	



Porównanie stopnia nieosiągnięcia efektów kształcenia [%]



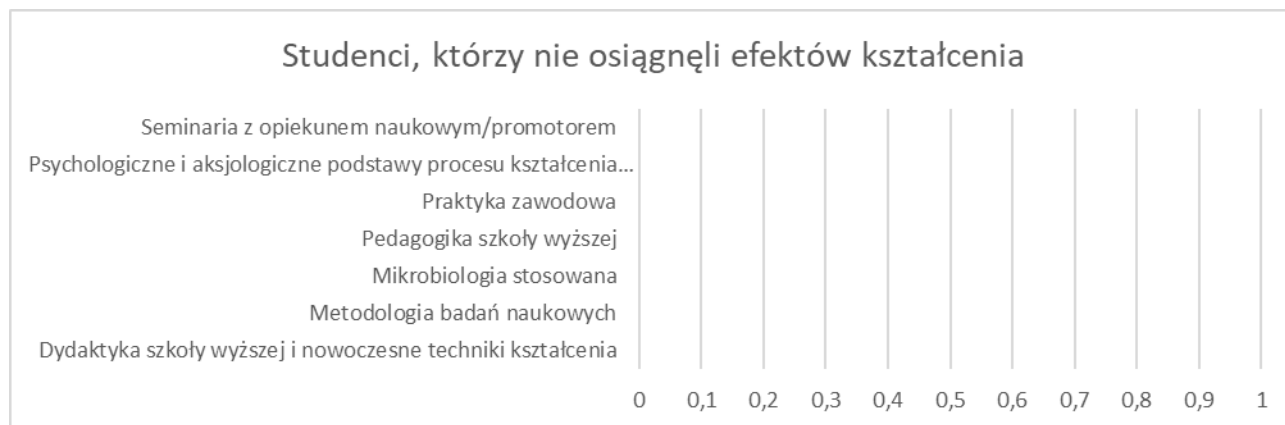
2.2. Studia stacjonarne 3 stopnia

2.2.1. semestr letni 2017/2018

przedmioty wspólne

Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach - semestr 2 L (2017/2018)

Nazwa przedmiotu	Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:							Ogólna liczba studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3,5	4	4,5	5	zał	Razem		Liczba	%	
Dydaktyka szkoły wyższej i nowoczesne techniki kształcenia	0	0	0	0	3	0	3	3	0	0	1;7;13
Metodologia badań naukowych	0	0	0	0	3	0	3	3	0	0	
Mikrobiologia stosowana	0	0	2	1	0	0	3	3	0	0	
Pedagogika szkoły wyższej	0	0	1	1	1	0	3	3	0	0	17
Praktyka zawodowa	0	0	0	0	3	0	3	3	0	0	
Psychologiczne i aksjologiczne podstawy procesu kształcenia w szkole wyższej	0	0	0	0	3	0	3	3	0	0	
Seminaria z opiekunem naukowym/promotorem	0	0	0	0	0	3	3	3	0	0	



1. zbyt mały wkład pracy własnej studenta
7. niekorzystanie z konsultacji
13. niedobór środków dydaktycznych
17. zdolna/aktywna/zaangażowana grupa studentów

Kierunek Rybactwo, S3

przedmioty wspólne

Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach - **semestr 4 L (2017/2018)**

Nazwa przedmiotu	Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:							Ogólna liczba studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3,5	4	4,5	5	zał	Razem		Liczba	%	
Filozofia	0	0	0	1	0	0	1	2	1	50	18
Nauka i etos nauczyciela akademickiego	0	0	0	0	1	0	1	2	1	50	
Praktyka zawodowa	0	0	0	0	2	0	2	2	0	0	
Seminaria z opiekunem naukowym/promotorem	0	0	0	0	0	2	2	2	0	0	
Toksyny organizmów wodnych i lądowych	0	0	0	0	1	0	1	2	1	50	



Przyczyny nieosiągnięcia przedmiotowych efektów kształcenia.

Nazwa przedmiotu	Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie	Uwagi i zalecenia
Filozofia	18 – żadne z powyższych	
Nauka i etos nauczyciela akademickiego		Brak wskazanych przyczyn
Toksyny organizmów wodnych i lądowych		Brak wskazanych przyczyn



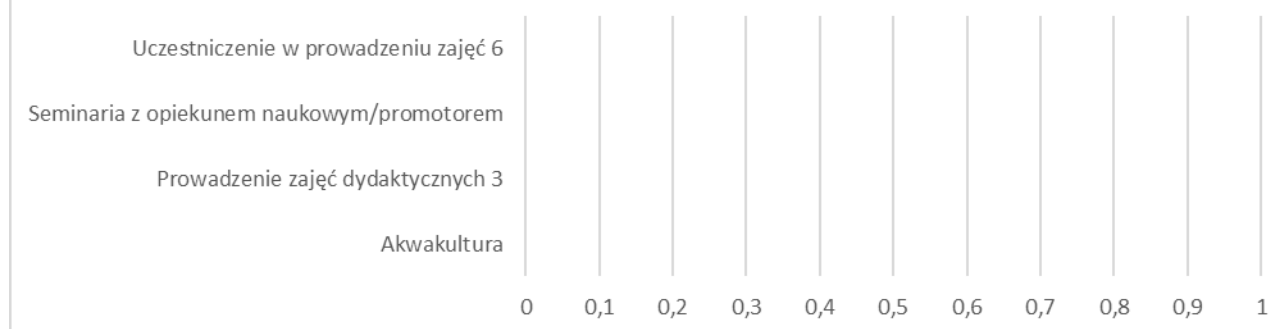
Kierunek Rybactwo, S3

przedmioty wspólne

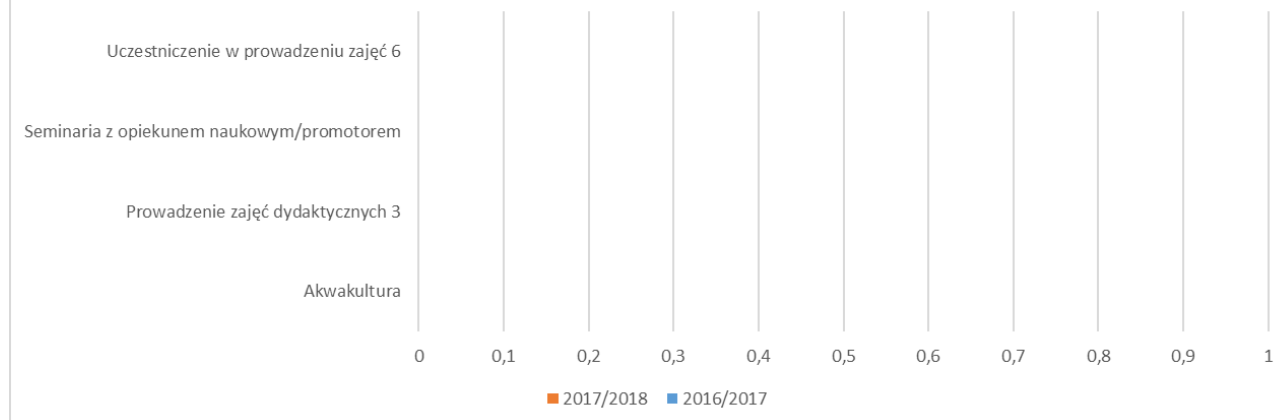
Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach - **semestr 6 L (2017/2018)**

Nazwa przedmiotu	Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:							Ogólna liczba studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3,5	4	4,5	5	zał	Razem		Liczba	%	
Akwakultura	0	0	0	0	1	0	1	1	0	0	
Prowadzenie zajęć dydaktycznych 3	0	0	0	0	1	0	1	1	0	0	
Seminaria z opiekunem naukowym/promotorem	0	0	0	0	0	1	1	1	0	0	
Uczestniczenie w prowadzeniu zajęć 6	0	0	0	0	0	1	1	1	0	0	

Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia



Porównanie stopnia nieosiągnięcia efektów kształcenia [%]



Kierunek Rybactwo, S3

przedmioty wspólne

Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach - **semestr 8 L (2017/2018)**

Nazwa przedmiotu	Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:							Ogólna liczba studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3,5	4	4,5	5	zał	Razem		Liczba	%	
Seminaria z opiekunem naukowym/promotorem	0	0	0	0	0	4	4	5	1	20	
Uczestniczenie w prowadzeniu zajęć 8	0	0	0	0	0	3	3	6	3	50	



Przyczyny nieosiągnięcia przedmiotowych efektów kształcenia.

Nazwa przedmiotu	Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie	Uwagi i zalecenia
Uczestniczenie w prowadzeniu zajęć 8	Brak wskazanych przyczyn	



3. Kierunek: Mikrobiologia stosowana

3.1. Studia stacjonarne 1 stopnia

3.1.1. Semestr letni 2017/2018

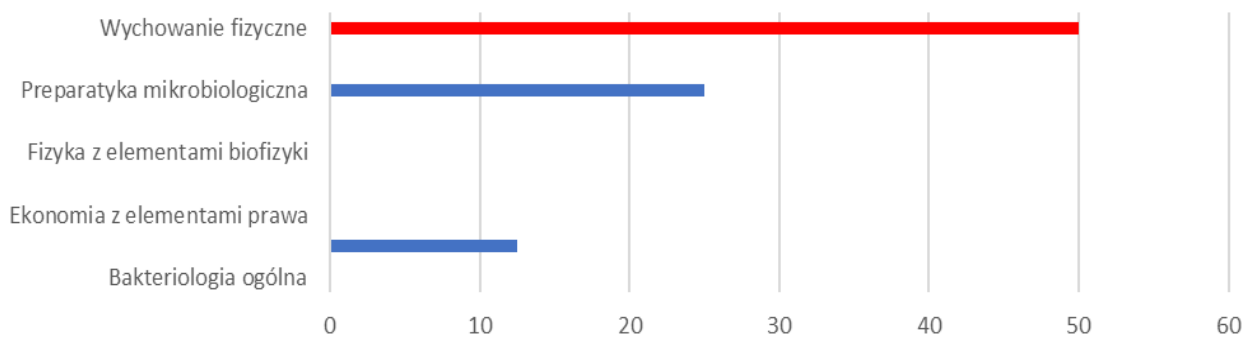
przedmioty wspólne

Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach - semestr 2 L

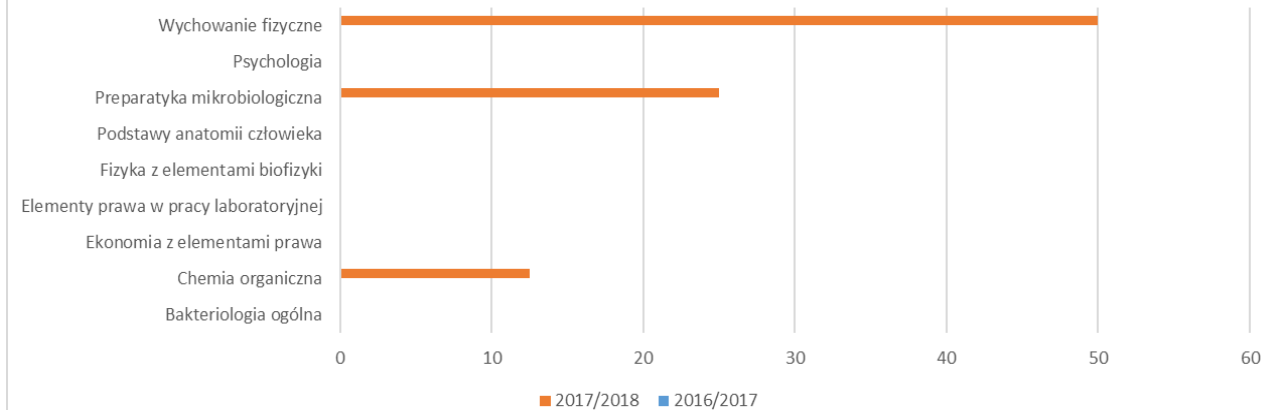
Nazwa przedmiotu	Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:							Ogólna liczba studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3,5	4	4,5	5	zał	Razem		Liczba	%	
Bakteriologia ogólna	1	3	3	0	0	0	7	7	0	0	
Chemia organiczna	3	1	1	2	0	0	7	8	1	12,5	4;5;7;8
Ekonomia z elementami prawa	0	0	1	7	0	0	8	8	0	0	14;17
Elementy prawa w pracy laboratoryjnej	0	1	0	4	2	0	7	7	0	0	
Fizyka z elementami biofizyki	2	2	0	2	1	0	7	7	0	0	
Podstawy anatomii człowieka	0	3	1	0	3	0	7	7	0	0	17
Preparatyka mikrobiologiczna	2	2	1	1	0	0	6	8	2	25	
Psychologia	2	2	0	2	0	0	6	6	0	0	
Wychowanie fizyczne	0	0	0	0	0	1	1	2	1	50	

4. słaba aktywność studentów na zajęciach
5. brak zainteresowania przedmiotem
7. niekorzystanie z konsultacji
8. zróżnicowany poziom wiedzy studentów
14. zbyt liczne grupy w przedmiocie
17. zdolna/aktywna/zaangażowana grupa studentów

Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia



Porównanie stopnia nieosiągnięcia efektów kształcenia [%]



Kierunek Mikrobiologia stosowana, S1

przedmioty wspólne

Studia stacjonarne pierwszego stopnia

Stopień osiągania efektów kształcenia w przedmiotach - **semestr 4 L (2017/2018)**

Nazwa przedmiotu	Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:							Ogólna liczba studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3,5	4	4,5	5	zał	Razem		Liczba	%	
Fizjologia człowieka	3	6	2	0	1	0	12	16	4	25	
Genetyka mikroorganizmów	1	7	3	2	0	0	13	14	1	7,14	
Język obcy (angielski)	1	1	0	0	1	0	3	3	0	0	
Język obcy (niemiecki)	1	0	0	0	0	0	1	1	0	0	
Mikrobiologia przemysłowa	6	2	3	2	0	0	13	14	1	7,14	
Mikrobiologia żywności	2	7	4	0	0	0	13	14	1	7,14	
Podstawy technologii mięsa	0	4	4	3	3	0	14	15	1	6,67	
Podstawy technologii mleczarskiej	2	7	4	3	0	0	16	17	1	5,88	

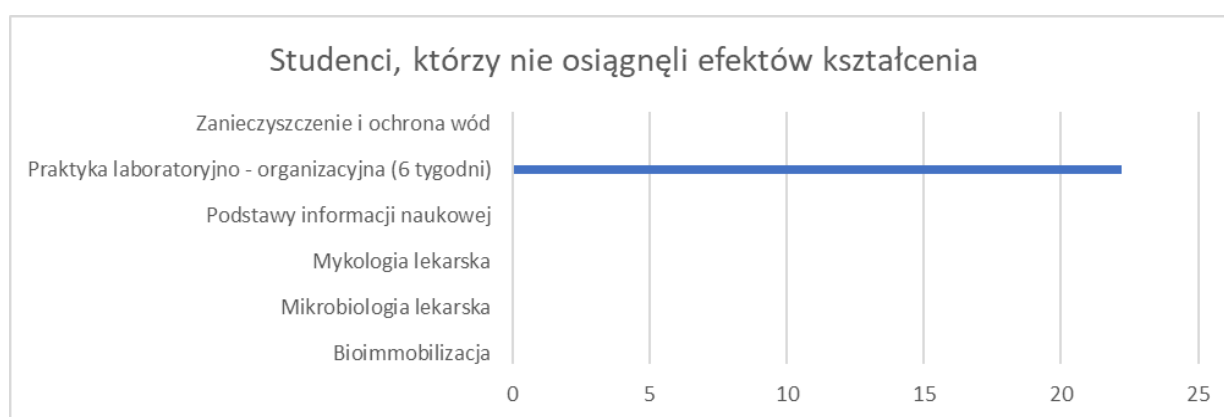


Kierunek Mikrobiologia stosowana, S1
przedmioty wspólne

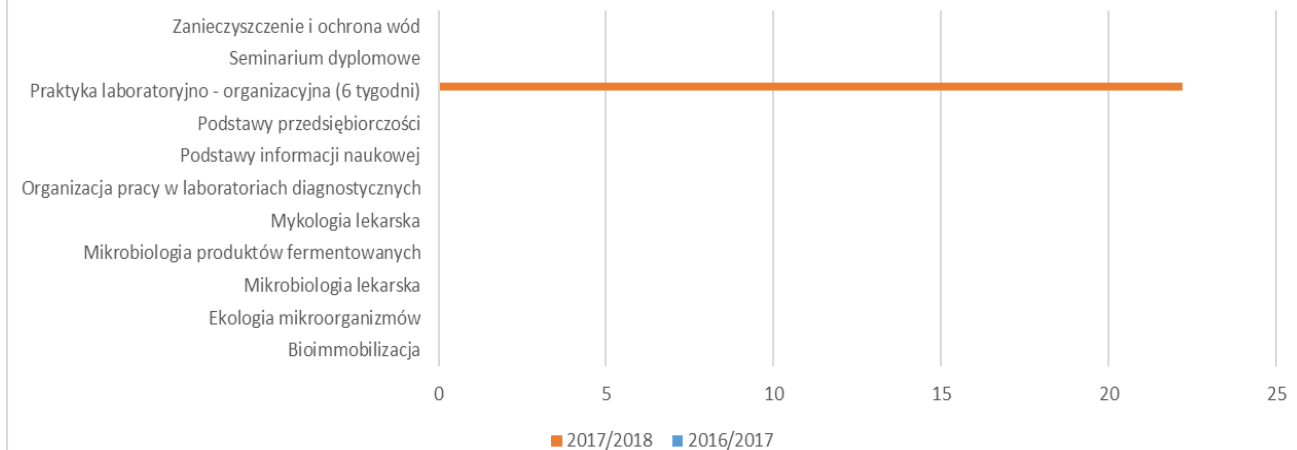
Studia stacjonarne pierwszego stopnia

Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach - semestr 6 L (2017/2018)

Nazwa przedmiotu	Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:							Ogólna liczba studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3,5	4	4,5	5	zał	Razem		Liczba	%	
Bioimmobilizacja	0	4	2	3	0	0	9	9	0	0	
Ekologia mikroorganizmów	5	1	3	0	0	0	9	9	0	0	
Mikrobiologia lekarska	2	5	0	2	0	0	9	9	0	0	
Mikrobiologia produktów fermentowanych	2	6	0	1	0	0	9	9	0	0	
Mykologia lekarska	1	2	3	2	1	0	9	9	0	0	
Organizacja pracy w laboratoriach diagnostycznych	6	3	0	0	0	0	9	9	0	0	
Podstawy informacji naukowej	0	0	0	0	0	9	9	9	0	0	
Podstawy przedsiębiorczości	0	0	0	0	9	0	9	9	0	0	
Praktyka laboratoryjno - organizacyjna (6 tygodni)	0	0	1	1	5	0	7	9	2	22,22	
Seminarium dyplomowe	0	0	1	2	6	0	9	9	0	0	
Zanieczyszczenie i ochrona wód	1	0	0	6	2	0	9	9	0	0	



Porównanie stopnia nieosiągnięcia efektów kształcenia [%]

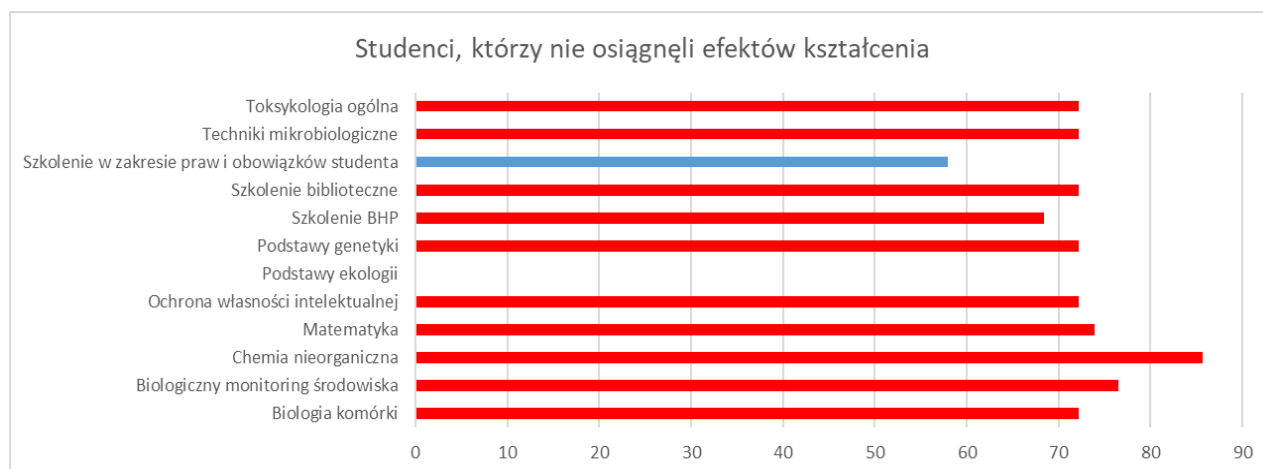


3.1.2. semestr zimowy 2018/2019

Kierunek Mikrobiologia stosowana, S1 przedmioty wspólne

Stopień osiągania efektów kształcenia w przedmiotach - semestr 1 Z (2018/2019)

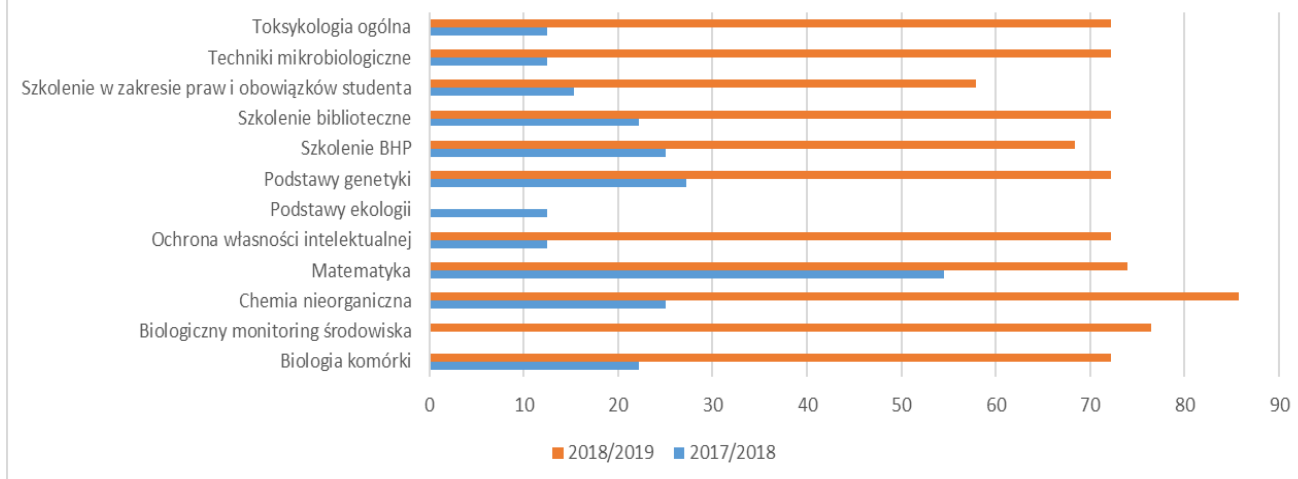
Nazwa przedmiotu	Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:							Ogólna liczba studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3,5	4	4,5	5	zał	Razem		Liczba	%	
Biologia komórki	2	1	2	0	0	0	5	18	13	72,22	
Biologiczny monitoring środowiska	0	0	0	0	4	0	4	17	13	76,47	
Chemia nieorganiczna	0	1	0	0	2	0	3	21	18	85,71	1;2;3;4;5;7;15
Matematyka	2	3	0	1	0	0	6	23	17	73,91	
Ochrona własności intelektualnej	0	0	0	0	0	5	5	18	13	72,22	
Podstawy ekologii	0	0	1	0	0	0	1	1	0	0	
Podstawy genetyki	0	3	0	2	0	0	5	18	13	72,22	
Szkolenie BHP	0	0	0	0	0	6	6	19	13	68,42	
Szkolenie biblioteczne	0	0	0	0	0	5	5	18	13	72,22	
Szkolenie w zakresie praw i obowiązków studenta	0	0	0	0	0	8	8	19	11	57,89	
Techniki mikrobiologiczne	3	1	0	1	0	0	5	18	13	72,22	4;8
Toksykologia ogólna	0	1	3	0	1	0	5	18	13	72,22	8;11



Przyczyny nieosiągnięcia przedmiotowych efektów kształcenia.

Nazwa przedmiotu	Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie	Uwagi i zalecenia
Biologia komórki		
Biologiczny monitoring środowiska		
Chemia nieorganiczna	1;2;3;4;5;7;15	
Matematyka		
Ochrona własności intelektualnej		
Podstawy genetyki		
Szkolenie BHP		
Szkolenie biblioteczne		
Techniki mikrobiologiczne	4;8	
Toksykologia ogólna	8;11	

Porównanie stopnia nieosiągnięcia efektów kształcenia [%]



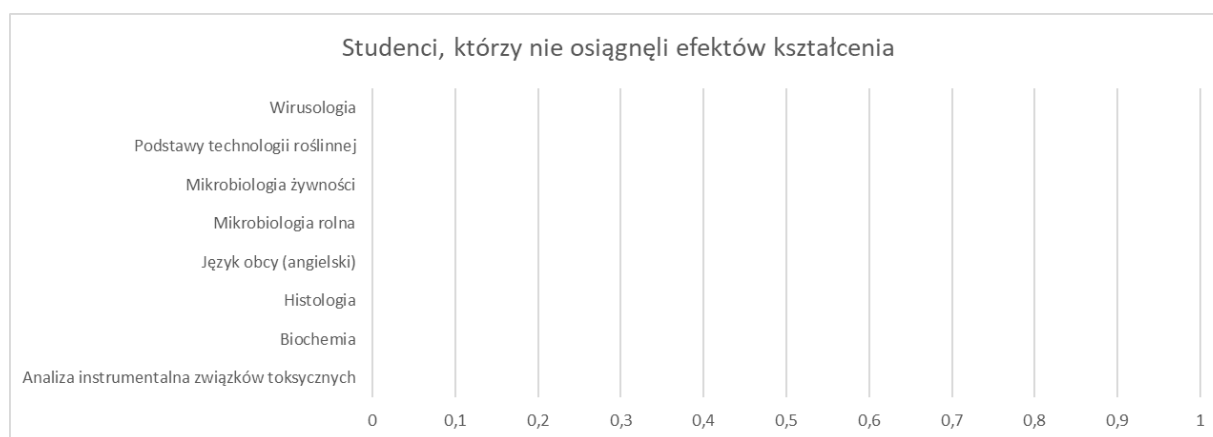
1. zbyt mały wkład pracy własnej studenta
2. brak wstępnej wiedzy
3. brak podstawowych umiejętności i kompetencji
4. słaba aktywność studentów na zajęciach
5. brak zainteresowania przedmiotem
7. niekorzystanie z konsultacji
8. zróżnicowany poziom wiedzy studentów
11. nieprzystępowanie do zaliczeń/egzaminów w wyznaczonych terminach
15. niewystarczająca liczba godzin w przedmiocie

Kierunek Mikrobiologia stosowana S1

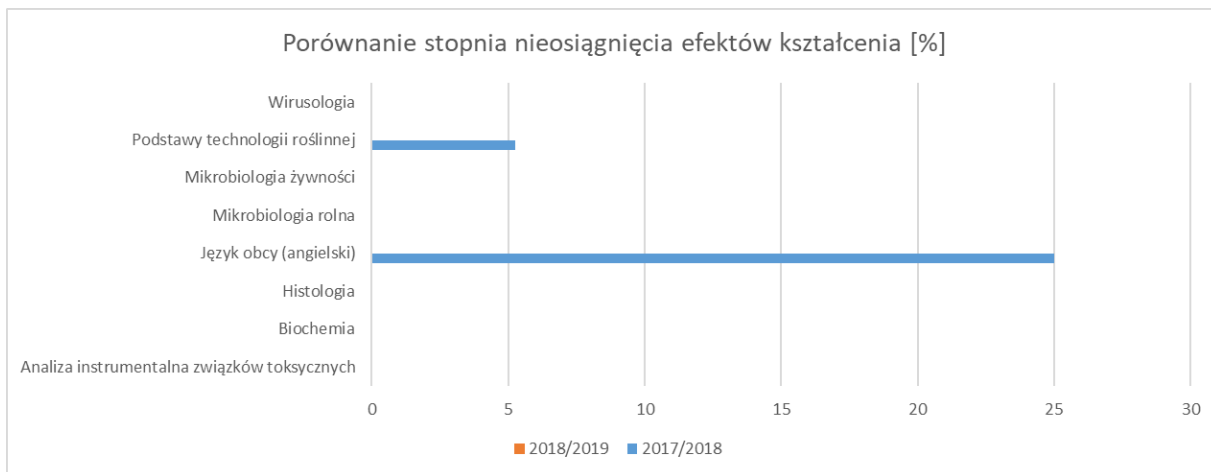
przedmioty wspólne

Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach - semestr 3 Z (2018/2019)

Nazwa przedmiotu	Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:							Ogólna liczba studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3,5	4	4,5	5	zał	Razem		Liczba	%	
Analiza instrumentalna związków toksycznych	1	4	2	0	0	0	7	7	0	0	1;2;3;7
Biochemia	0	4	2	1	0	0	7	7	0	0	
Histologia	0	0	0	0	7	0	7	7	0	0	
Język obcy (angielski)	0	0	1	1	0	0	2	2	0	0	
Mikrobiologia rolna	0	2	1	2	2	0	7	7	0	0	
Mikrobiologia żywności	1	4	1	1	0	0	7	7	0	0	1;4;7;8;15
Podstawy technologii roślinnej	1	1	3	2	0	0	7	7	0	0	1;7;11;15
Wirusologia	0	4	1	2	0	0	7	7	0	0	



1. zbyt mały wkład pracy własnej studenta
2. brak wstępnej wiedzy
3. brak podstawowych umiejętności i kompetencji
4. słaba aktywność studentów na zajęciach
7. niekorzystanie z konsultacji
8. zróżnicowany poziom wiedzy studentów
11. nieprzystępowanie do zaliczeń/egzaminów w wyznaczonych terminach
15. niewystarczająca liczba godzin w przedmiocie

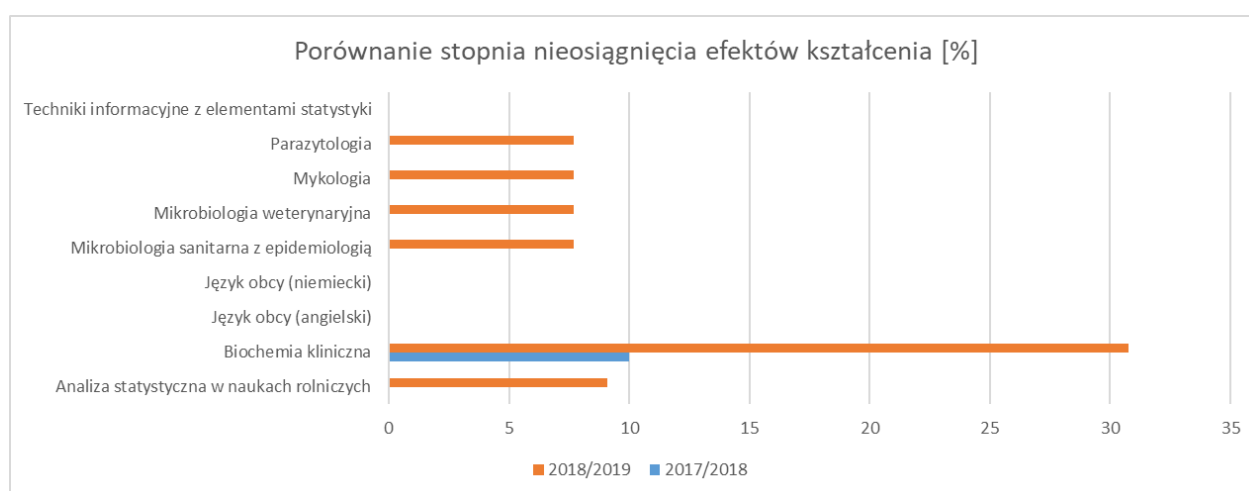


Kierunek Mikrobiologia stosowana, S1

przedmioty wspólne

Stopień osiągania efektów kształcenia w przedmiotach - semestr 5 Z (2018/2019)

Nazwa przedmiotu	Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:							Ogólna liczba studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3,5	4	4,5	5	zał	Razem		Liczba	%	
Analiza statystyczna w naukach rolniczych	0	2	1	7	0	0	10	11	1	9,09	17
Biochemia kliniczna	3	3	1	1	1	0	9	13	4	30,77	2;4;7
Język obcy (angielski)	1	0	1	0	0	0	2	2	0	0	
Język obcy (niemiecki)	1	0	0	0	0	0	1	1	0	0	
Mikrobiologia sanitarna z epidemiologią	4	8	0	0	0	0	12	13	1	7,69	
Mikrobiologia weterynaryjna	0	4	8	0	0	0	12	13	1	7,69	
Mykologia	2	3	6	1	0	0	12	13	1	7,69	
Parazytologia	0	3	8	1	0	0	12	13	1	7,69	
Techniki informacyjne z elementami statystyki	0	0	0	2	0	0	2	2	0	0	

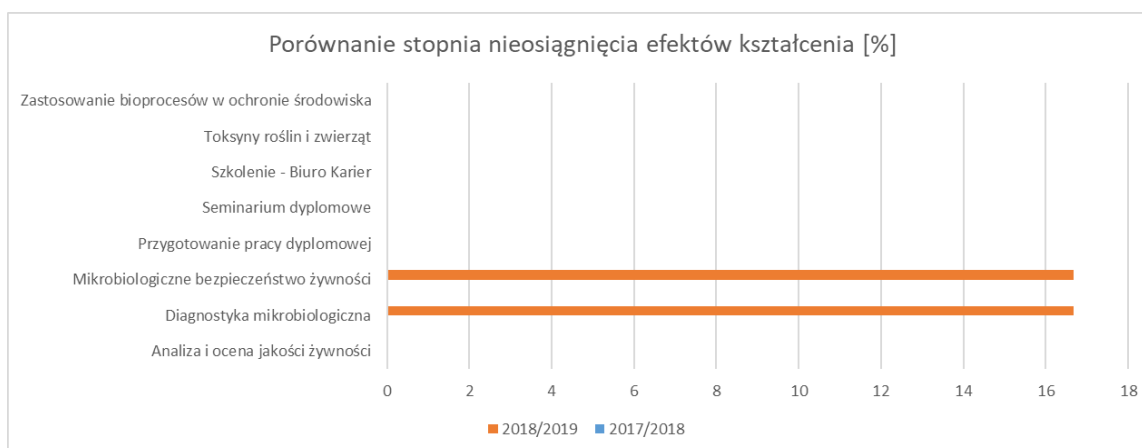


2. brak wstępnej wiedzy
4. słaba aktywność studentów na zajęciach
7. niekorzystanie z konsultacji
17. zdolna/aktywna/zaangażowana grupa studentów

Kierunek Mikrobiologia stosowana, S1 przedmioty wspólne

Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach - semestr 7 Z (2018/2019)

Nazwa przedmiotu	Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:							Ogólna liczba studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3,5	4	4,5	5	zał	Razem		Liczba	%	
Analiza i ocena jakości żywności	0	0	1	4	1	0	6	6	0	0	18
Diagnostyka mikrobiologiczna	0	3	2	0	0	0	5	6	1	16,67	1;2;3;7;8;13
Mikrobiologiczne bezpieczeństwo żywności	0	0	2	3	0	0	5	6	1	16,67	
Przygotowanie pracy dyplomowej	0	0	1	1	4	0	6	6	0	0	
Seminarium dyplomowe	1	0	0	0	5	0	6	6	0	0	
Szkolenie - Biuro Karier	0	0	0	0	0	6	6	6	0	0	
Toksyny roślin i zwierząt	0	0	3	3	0	0	6	6	0	0	2;7;8
Zastosowanie bioprocusów w ochronie środowiska	0	1	0	0	5	0	6	6	0	0	17



1. zbyt mały wkład pracy własnej studenta
2. brak wstępnej wiedzy
3. brak podstawowych umiejętności i kompetencji
7. niekorzystanie z konsultacji
8. zróżnicowany poziom wiedzy studentów
13. niedobór środków dydaktycznych
17. zdolna/aktywna/zaangażowana grupa studentów
18. żadne z powyższych

3.2. Studia stacjonarne 2 stopnia

3.2.1. semestr letni 2017/2018

Kierunek Mikrobiologia stosowana **przedmioty wspólne**

Studia stacjonarne drugiego stopnia

Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach - semestr 1 L

Nazwa przedmiotu	Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:							Ogólna liczba studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3,5	4	4,5	5	zał	Razem		Liczba	%	
Hodowle komórkowe i ich wykorzystanie	0	0	0	0	0	0	0	1	1	100	
Organizmy wodne zagrażające zdrowiu i życiu	0	0	0	0	0	0	0	1	1	100	
Postępy w biotechnologii przemysłu spożywczego	0	0	0	0	0	0	0	1	1	100	
Praktyka zawodowa	0	0	0	0	0	0	0	1	1	100	
Proteomika	0	0	0	0	0	0	0	1	1	100	
Specjalistyczne techniki mikroskopowe	0	0	0	0	0	0	0	1	1	100	
Szkolenie BHP	0	0	0	0	0	0	0	1	1	100	
Toksykologia szczegółowa	0	0	0	0	0	0	0	1	1	100	
Wykorzystanie inżynierii genetycznej w naukach rolniczych	0	0	0	0	0	0	0	1	1	100	
Zagrożenia mikrobiologiczne w żywności	0	0	0	0	0	0	0	1	1	100	

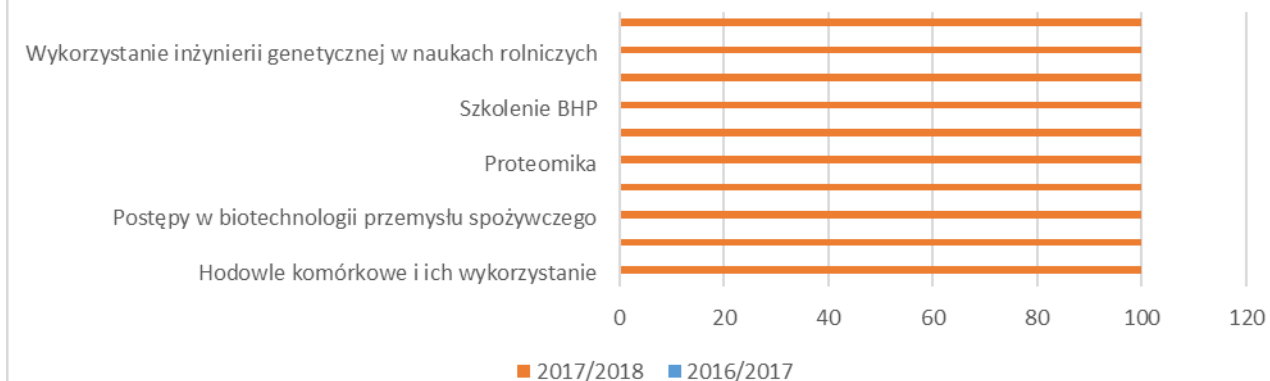
Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia



Przyczyny nieosiągnięcia przedmiotowych efektów kształcenia - brak wskazanych

Nazwa przedmiotu	Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie	Uwagi i zalecenia
Hodowle komórkowe i ich wykorzystanie		
Organizmy wodne zagrażające zdrowiu i życiu		
Postępy w biotechnologii przemysłu spożywczego		
Praktyka zawodowa		
Proteomika		
Specjalistyczne techniki mikroskopowe		
Szkolenie BHP		
Toksykologia szczegółowa		
Wykorzystanie inżynierii genetycznej w naukach rolniczych		
Zagrożenia mikrobiologiczne w żywności		

Porównanie stopnia nieosiągnięcia efektów kształcenia [%]



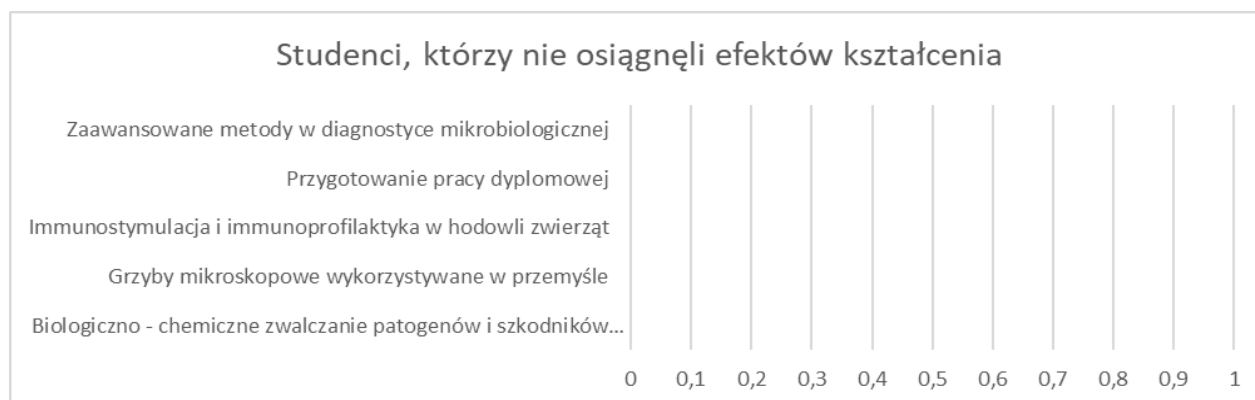
Kierunek Mikrobiologia stosowana, S2

przedmioty wspólne

Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach - semestr 3 L (2017/2018)

Nazwa przedmiotu	Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:							Ogólna liczba studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3,5	4	4,5	5	zał	Razem		Liczba	%	
Biologiczno - chemiczne zwalczanie patogenów i szkodników roślin	0	0	0	1	2	0	3	3	0	0	
Grzyby mikroskopowe wykorzystywane w przemyśle	0	1	2	0	0	0	3	3	0	0	
Immunostymulacja i immunoprofilaktyka w hodowli zwierząt	0	0	0	3	0	0	3	3	0	0	
Przygotowanie pracy dyplomowej	0	0	0	0	3	0	3	3	0	0	
Zaawansowane metody w diagnostyce mikrobiologicznej	0	0	0	0	3	0	3	3	0	0	17

17. zdolna/aktywna/zaangażowana grupa studentów



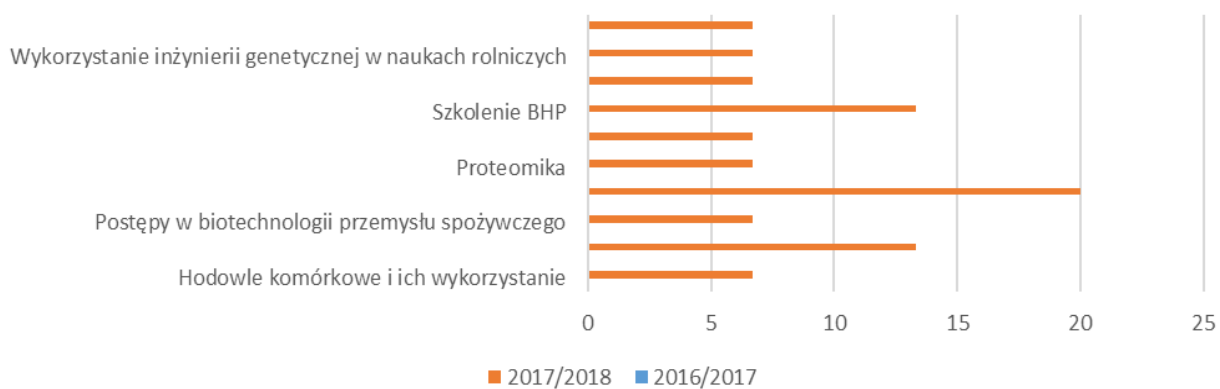
Kierunek Mikrobiologia stosowana z uz, S2
przedmioty wspólne

Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach - **semestr 2 L (2017/2018)**

Nazwa przedmiotu	Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:							Ogólna liczba studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3,5	4	4,5	5	zał	Razem		Liczba	%	
Hodowle komórkowe i ich wykorzystanie	0	0	0	9	5	0	14	15	1	6,67	
Organizmy wodne zagrażające zdrowiu i życiu	0	0	2	5	6	0	13	15	2	13,33	
Postępy w biotechnologii przemysłu spożywczego	0	0	4	5	5	0	14	15	1	6,67	
Praktyka zawodowa	0	0	4	2	6	0	12	15	3	20	
Proteomika	0	1	5	6	2	0	14	15	1	6,67	
Specjalistyczne techniki mikroskopowe	0	0	0	0	14	0	14	15	1	6,67	
Szkolenie BHP	0	0	0	0	0	13	13	15	2	13,33	
Toksykologia szczegółowa	0	0	0	3	11	0	14	15	1	6,67	
Wykorzystanie inżynierii genetycznej w naukach rolniczych	0	0	0	11	3	0	14	15	1	6,67	
Zagrożenia mikrobiologiczne w żywności	0	3	4	5	2	0	14	15	1	6,67	



Porównanie stopnia nieosiągnięcia efektów kształcenia [%]

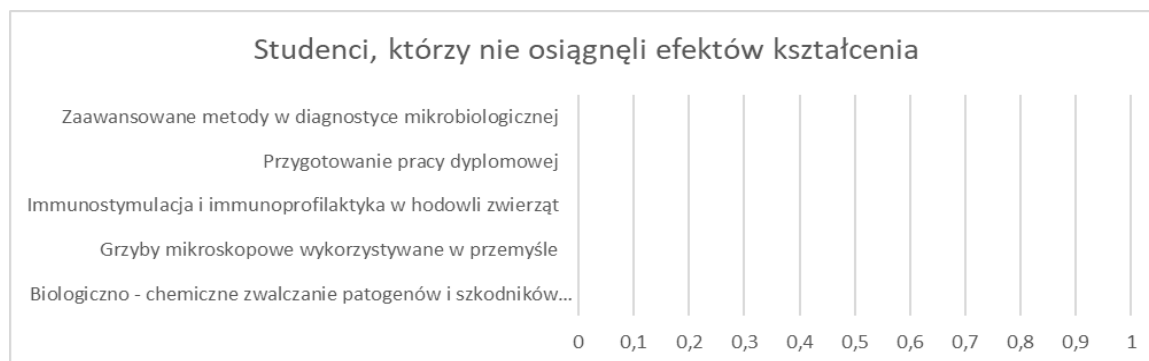


Kierunek Mikrobiologia stosowana z uz, S2
przedmioty wspólne

Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach - **semestr 4 L (2017/2018)**

Nazwa przedmiotu	Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:							Ogólna liczba studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3,5	4	4,5	5	zał	Razem		Liczba	%	
Biologiczno - chemiczne zwalczanie patogenów i szkodników roślin	0	0	0	0	7	0	7	7	0	0	
Grzyby mikroskopowe wykorzystywane w przemyśle	3	2	1	0	1	0	7	7	0	0	
Immunostymulacja i immunoprofilaktyka w hodowli zwierząt	0	0	1	4	2	0	7	7	0	0	
Przygotowanie pracy dyplomowej	0	0	0	0	7	0	7	7	0	0	
Zaawansowane metody w diagnostyce mikrobiologicznej	0	0	0	0	7	0	7	7	0	0	17

17. zdolna/aktywna/zaangażowana grupa studentów

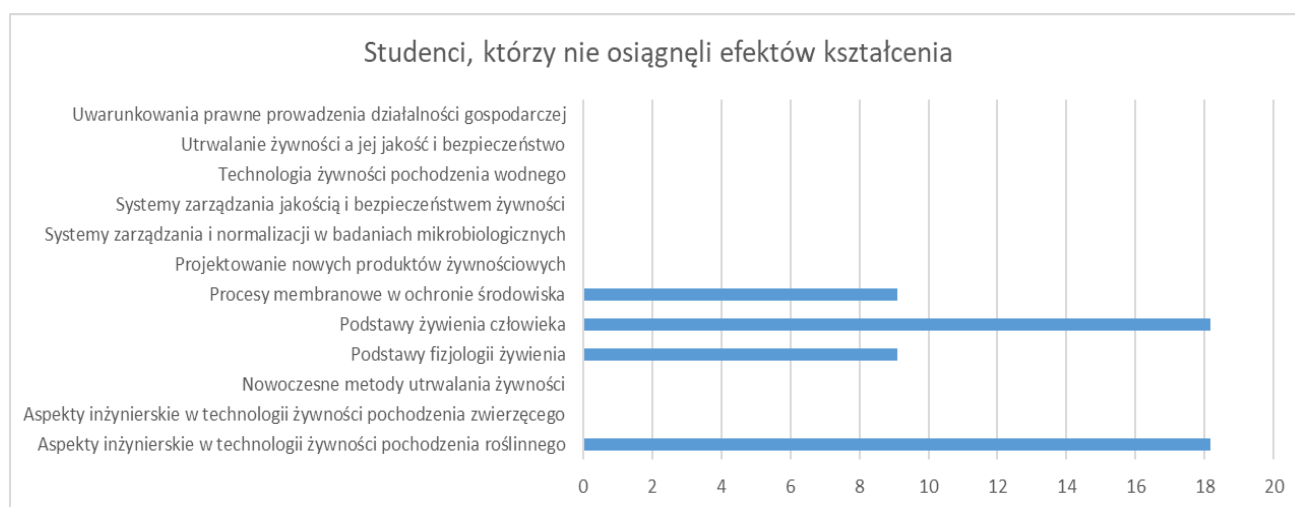


3.2.2. semestr zimowy 2018/2019

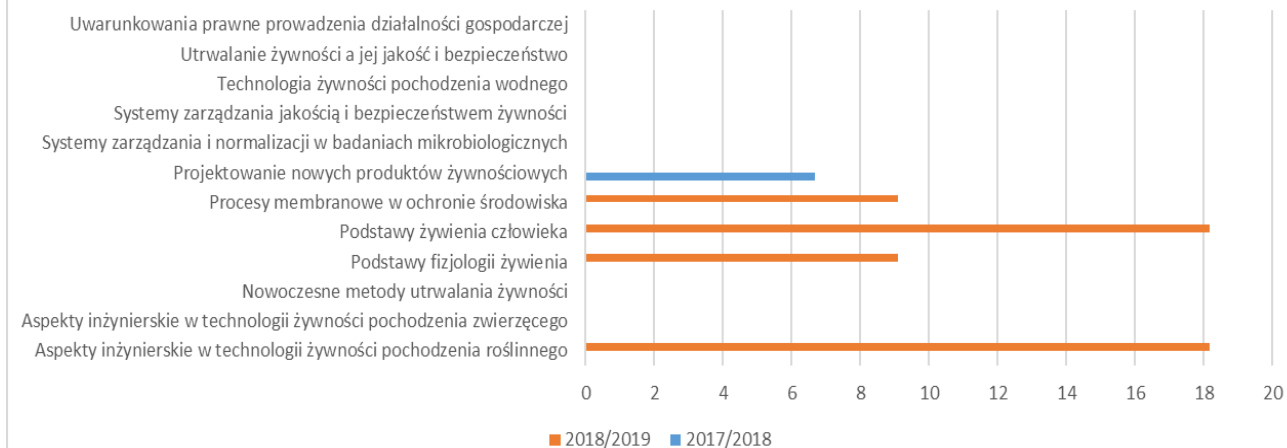
Kierunek Mikrobiologia stosowana, S2 uz przedmioty wspólne

Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach - semestr 1 Z

Nazwa przedmiotu	Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:							Ogólna liczba studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3,5	4	4,5	5	zal	Razem		Liczba	%	
Aspekty inżynierskie w technologii żywności pochodzenia roślinnego	0	2	1	3	3	0	9	11	2	18,18	
Aspekty inżynierskie w technologii żywności pochodzenia zwierzęcego	3	3	2	3	0	0	11	11	0	0	
Nowoczesne metody utrwalania żywności	0	0	0	1	0	0	1	1	0	0	
Podstawy fizjologii żywienia	0	2	2	2	4	0	10	11	1	9,09	
Podstawy żywienia człowieka	2	1	2	3	1	0	9	11	2	18,18	
Procesy membranowe w ochronie środowiska	2	3	1	2	2	0	10	11	1	9,09	
Projektowanie nowych produktów żywnościowych	0	0	5	4	2	0	11	11	0	0	
Systemy zarządzania i normalizacji w badaniach mikrobiologicznych	0	1	4	2	3	0	10	10	0	0	
Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności	0	0	1	0	0	0	1	1	0	0	
Technologia żywności pochodzenia wodnego	0	0	4	4	3	0	11	11	0	0	
Utrwalanie żywności a jej jakość i bezpieczeństwo	0	0	0	0	10	0	10	10	0	0	
Uwarunkowania prawne prowadzenia działalności gospodarczej	3	4	0	1	3	0	11	11	0	0	



Porównanie stopnia nieosiągnięcia efektów kształcenia [%]



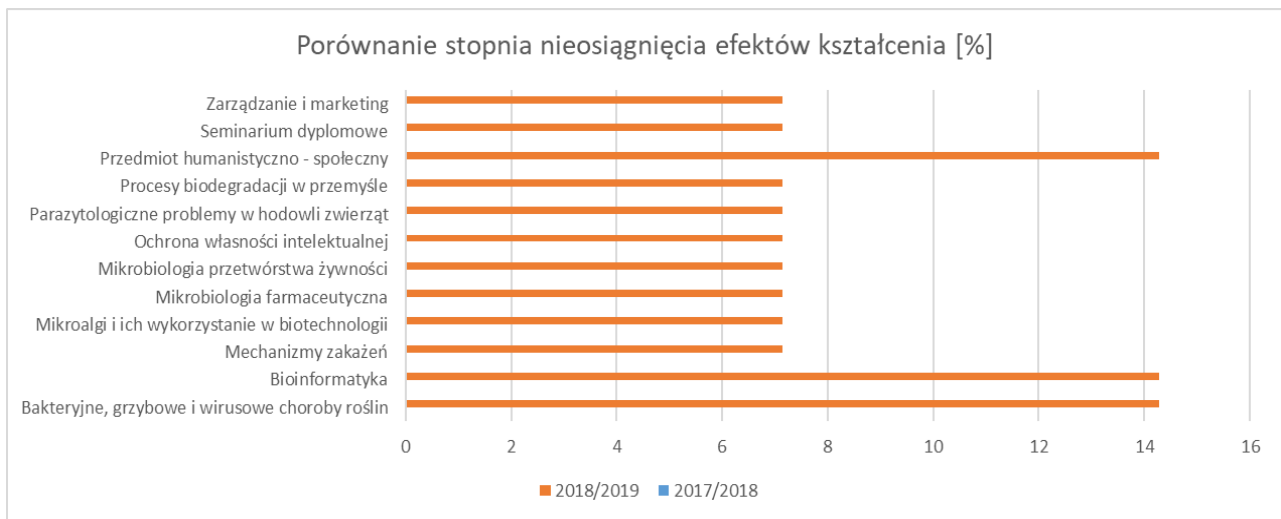
Kierunek Mikrobiologia stosowana z uz, S2

przedmioty wspólne

Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach - semestr 3 Z (2018/2019)

Nazwa przedmiotu	Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:							Ogólna liczba studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3,5	4	4,5	5	zał	Razem		Liczba	%	
Bakteryjne, grzybowe i wirusowe choroby roślin	0	5	5	2	0	0	12	14	2	14,29	
Bioinformatyka	9	2	1	0	0	0	12	14	2	14,29	
Mechanizmy zakażeń	0	1	2	4	6	0	13	14	1	7,14	
Mikroalgi i ich wykorzystanie w biotechnologii	0	0	8	5	0	0	13	14	1	7,14	
Mikrobiologia farmaceutyczna	1	4	8	0	0	0	13	14	1	7,14	
Mikrobiologia przetwórstwa żywności	1	5	5	2	0	0	13	14	1	7,14	
Ochrona własności intelektualnej	0	0	0	0	0	13	13	14	1	7,14	
Parazytologiczne problemy w hodowli zwierząt	0	5	3	3	2	0	13	14	1	7,14	17
Procesy biodegradacji w przemyśle	0	2	4	6	1	0	13	14	1	7,14	
Przedmiot humanistyczno - społeczny	0	0	5	3	4	0	12	14	2	14,29	
Seminarium dyplomowe	0	0	0	0	13	0	13	14	1	7,14	
Zarządzanie i marketing	1	4	3	1	4	0	13	14	1	7,14	8;18





17. zdolna/aktywna/zaangażowana grupa studentów
8. zróżnicowany poziom wiedzy studentów
18. żadne z powyższych

4. Kierunek: Zarządzanie Bezpieczeństwem i Jakością Żywności

4.1. Studia stacjonarne 1 stopnia

4.1.1. semestr letni 2017/2018

Kierunek Zarządzanie bezpieczeństwem i jakością żywności, S1 przedmioty wspólne

Stopień osiągania efektów kształcenia w przedmiotach - semestr 2 L

Nazwa przedmiotu	Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:							Ogólna liczba studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3,5	4	4,5	5	zal	Razem		Liczba	%	
Chemia organiczna	0	1	1	0	0	0	2	12	10	83,33	1;2;4;5;7;8;11
Ekonomia z elementami prawa	0	1	1	2	4	0	8	12	4	33,33	8;17
Fizyka z elementami biofizyki	4	1	2	0	0	0	7	12	5	41,67	
Mikrobiologia ogólna	3	2	2	0	0	0	7	12	5	41,67	
Opakownictwo	1	2	3	0	0	0	6	12	6	50	
Organizmy inwazyjne w przemyśle spożywczym	0	0	3	3	1	0	7	12	5	41,67	
Podstawy anatomii i fizjologii człowieka	0	3	2	0	0	0	5	12	7	58,33	
Psychologia	1	4	1	0	1	0	7	12	5	41,67	



Przyczyny nieosiągnięcia przedmiotowych efektów kształcenia.

wa przedmiotu	Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie	Uwagi i zalecenia
Chemia organiczna	1;2;4;5;7;8;11	
Opakowalnictwo		
Podstawy anatomii i fizjologii człowieka		

1. zbyt mały wkład pracy własnej studenta
2. brak wstępnej wiedzy
4. słaba aktywność studentów na zajęciach
5. brak zainteresowania przedmiotem
7. niekorzystanie z konsultacji
8. zróżnicowany poziom wiedzy studentów
11. nieprzystępowanie do zaliczeń/egzaminów w wyznaczonych terminach
17. zdolna/aktywna/zaangażowana grupa studentów



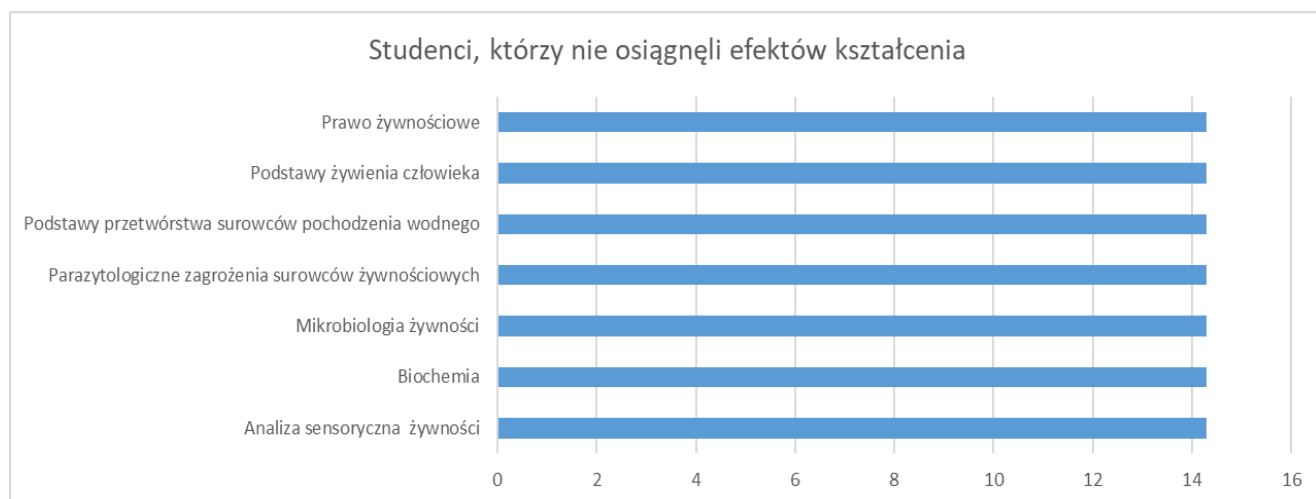
Kierunek Zarządzanie bezpieczeństwem i jakością żywności, S1

4.1.2. Semestr zimowy 2018/2019

przedmioty wspólne

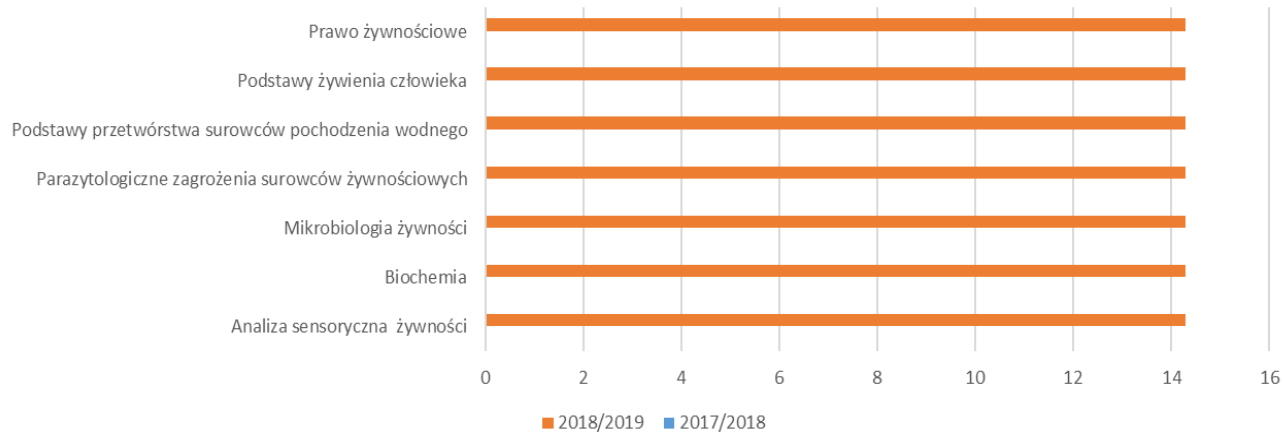
Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach - semestr 3 Z

Nazwa przedmiotu	Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:							Ogólna liczba studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3,5	4	4,5	5	zał	Razem		Liczba	%	
Analiza sensoryczna żywności	0	0	0	0	6	0	6	7	1	14,29	14;15;17
Biochemia	0	3	2	1	0	0	6	7	1	14,29	
Mikrobiologia żywności	1	4	1	0	0	0	6	7	1	14,29	
Parazytologiczne zagrożenia surowców żywnościowych	0	3	2	1	0	0	6	7	1	14,29	17
Podstawy przetwórstwa surowców pochodzenia wodnego	0	3	3	0	0	0	6	7	1	14,29	
Podstawy żywienia człowieka	1	2	2	1	0	0	6	7	1	14,29	1;2;3
Prawo żywnościowe	0	1	4	0	1	0	6	7	1	14,29	



1. zbyt mały wkład pracy własnej studenta
2. brak wstępnej wiedzy
3. brak podstawowych umiejętności i kompetencji
14. zbyt liczne grupy w przedmiocie
15. niewystarczająca liczba godzin w przedmiocie
17. zdolna/aktywna/zaangażowana grupa studentów

Porównanie stopnia nieosiągnięcia efektów kształcenia [%]



Podsumowanie

rok akademicki 2017/2018, semestr letni

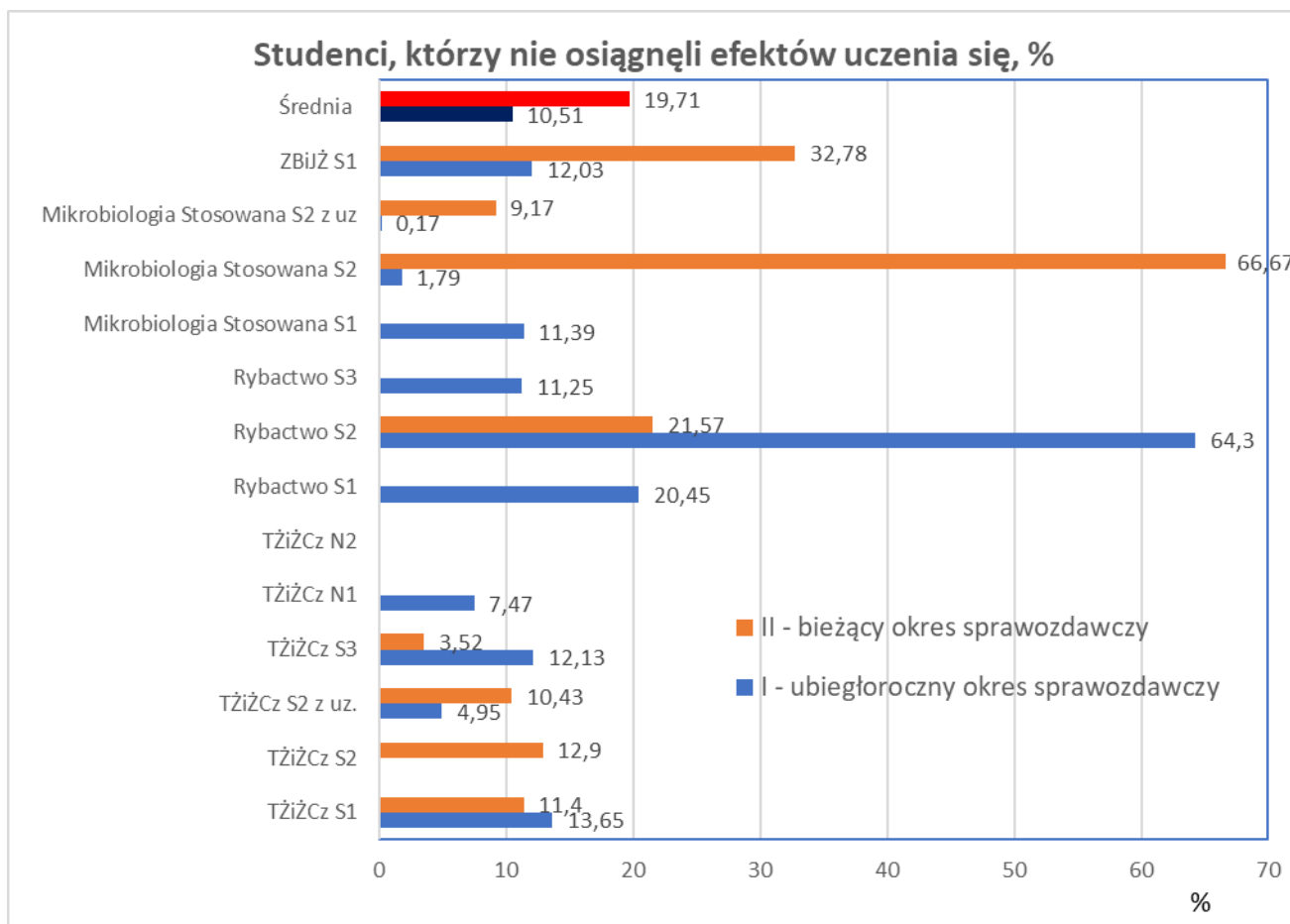
Kierunek	Poziom	Forma	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia (wartość średnia, %)
Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka S1	1	Stacjonarne	7,52
Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka S2	2	Stacjonarne	12,90
Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka z uz. S2	2	Stacjonarne	
Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka S3	3	Stacjonarne	6,85
Rybackstwo S2	2	Stacjonarne	21,57
Rybackstwo S3	3	Stacjonarne	12,22
Mikrobiologia stosowana S1	1	Stacjonarne	6,02
Mikrobiologia stosowana S2	2	Stacjonarne	66,67
Mikrobiologia stosowana z uz. S2	2	Stacjonarne	6,22
Zarządzanie bezpieczeństwem i jakością żywności S1	1	Stacjonarne	48,96
Średnio			20,99

rok akademicki 2018/2019, semestr zimowy

Kierunek	Poziom	Forma	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów uczenia się (wartość średnia w %)
Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka S1	1	Stacjonarne	13,89
Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka S2	2	Stacjonarne	
Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka z uz. S2	2	Stacjonarne	10,43
Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka S3	3	Stacjonarne	0,00
Rybackstwo S2	2	Stacjonarne	
Rybackstwo S3	3	Stacjonarne	
Mikrobiologia stosowana S1	1	Stacjonarne	24,32
Mikrobiologia stosowana S2	2	Stacjonarne	
Mikrobiologia stosowana z uz. S2	2	Stacjonarne	6,74
Zarządzanie bezpieczeństwem i jakością żywności S1	1	Stacjonarne	14,29
Średnio			11,61

Podsumowanie – stopień nieosiągnięcia efektów uczenia się jako średnia w całym ocenianym okresie

Kierunek	Poziom	Forma	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów uczenia się (wartość średnia w %)
Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka S1	1	Stacjonarne	11,40
Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka S2	2	Stacjonarne	12,90
Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka z uz. S2	2	Stacjonarne	10,43
Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka S3	3	Stacjonarne	3,52
Rybackstwo S2	2	Stacjonarne	21,57
Rybackstwo S3	3	Stacjonarne	12,22
Mikrobiologia stosowana S1	1	Stacjonarne	16,44
Mikrobiologia stosowana S2	2	Stacjonarne	66,67
Mikrobiologia stosowana z uz. S2	2	Stacjonarne	9,17
Zarządzanie bezpieczeństwem i jakością żywności S1	1	Stacjonarne	32,78
Średnio			19,71



I – średnia z semestrów: letniego 2016/2017 i zimowego 2017/2018

II – średnia z semestrów: letniego 2017/2018 i zimowego 2018/2019

Porównanie stopnia nieosiągnięcia efektów uczenia się w bieżącym ocenianym okresie oraz w roku ubiegłym

Wnioski końcowe

Dane poniższe zostały przedstawione na podstawie Sprawozdania z osiągnięcia efektów kształcenia na kierunkach prowadzonych przez Wydział Nauk o Żywności i Rybactwa w semestrach:

- letnim - rok akademicki 2017/2018
- zimowym - rok akademicki 2018/2019.

Na podstawie analizy raportu WKdsJK sformułowała następujące wnioski i zalecenia:

1. Na WNoŻiR funkcjonuje procedura P-19 Ocena efektów kształcenia z poszczególnych przedmiotów/modułów. Ocena dotyczy efektów kształcenia uzyskanych przez studentów podczas nauki na 4 kierunkach: Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka, Rybactwo, Mikrobiologia Stosowana, Zarządzenie Bezpieczeństwem i Jakością Żywności, a także efektów uzyskanych podczas kształcenia w ramach studiów 3 stopnia.

2. Zdecydowana większość studentów osiągnęła założone efekty kształcenia w terminie rozliczeniowym n+1. Biorąc pod uwagę średnie wartości z obu semestrów, stopień nieosiągnięcia efektów kształcenia kształtował się na niskim poziomie, 19,71 %. Uzyskany wynik jest jednak istotnie wyższy w porównaniu z poprzednim ocenianym okresem (10,51%).

3. W przypadku wielu przedmiotów, pomimo stopnia nieosiągnięcia efektów kształcenia powyżej 20-25%, nauczyciel nie wskazał przyczyn zaistniałej sytuacji. Jest to związane z niechęcią do wypełniania ankiet przez nauczycieli poprzez system elektroniczny Uczelnia XP lub być może niefrasobliwością. Przyczyną może być również brak wiary w skuteczność działań naprawczych, następujących po wypełnieniu ankiet.

4. W przypadku niektórych przedmiotów (chemia nieorganiczna, chemia organiczna, matematyka, reologia żywności) stopień nieosiągnięcia efektów kształcenia przekraczał 40 - 60%.

5. Powyższy raport zostaje przedstawiony Dziekanowi Wydziału oraz radom programowym kierunków realizowanych na WNoŻiR, celem sprawdzenia czy dane przedmioty są prawidłowo umiejscowione w planach studiów (semestrach) oraz czy liczba punktów ECTS jest właściwa. Rady programowe zaproponują działania naprawcze.

Informacje o wydziale

Wydział Nauk o Żywności i Rybactwa

ul. Kazimierza Królewicza 4

71-550 Szczecin

tel./fax +48 91 449 66 54

e-mail: dziekanat.wnozir@zut.edu.pl